Retete profesionale

preluate de pe site-ul „**Bucătarul Şef**”
multumiri si recunostinta pentru munca depusa si pentru generozitate!

Termeni tehnici folosiți în rețete

Termeni tehnici folosiți în rețete.
avelină - decor realizat cu şprițul în formă de spirală

bain-marie - sistem de încălzire în care preparatele se mențin la cald, în vederea servirii într-un vas plasat în alt vas mai mare plin cu apă fierbinte. Serveşte de asemenea pentru prepararea unor sortimente în baie de apă.

baiț - o compoziție pregătită din legume, condimente, vin şi oțet pentru marinare.

bol — recipient în formă de semisferă ce se foloseşte la transportarea preparatelor lichide calde pentru servirea lor.

bradt - amestec de carne de vită tocată.

caramel – o soluție de zahăr ars.

a camareliza - a topi zahărul până capătă culoarea auriu-roşcat, fără a se arde.

caserolă - recipient din materia! plastic sau carton cerat, folosit la servirea preparatelor tip „gospodina”, porționate.

a coace — a prelucra termic alimentele în atmosferă de aer cald, în cuptor încins.

compotieră – recipient din porțelan, sticlă, cristal sau material plastic de formă semisferică, folosit la servirea compoturilor

a decora — a înfrumuseța şi a aranja estetic preparatele cu diferite legume, maioneză ş. a

a dezosa – a separa carnea de oase, înainte sau după pregătirea preparatului.

a fezanda – a ține carnea la rece, pentru înfrăgezire.

a finisa - a da aspectul definitiv preparatului culinar.

a frige – a prepara un aliment prin expunerea directă la acțiunea focului (în frigare, pe grătar, la cuptor).

a gelifica – a lega unele preparate cu gelatină sau cu unele produse gelatinoase.

a gratina – ultim tratament termic în cuptor, de maxim 10 minute, a preparatelor, acoperite cu sos sau caşcaval ras.

a împacheta – a înveli unele preparate sub diferite forme.

a împăna – a introduce în masa unor produse (de obicei carne) bucăți de legume, costiță afumată sau alte produse.

a împesmeta – a trece un produs prin făină, ou şi pesmet, procedeu prin care se obțin toate preparatele pane.

a înăbuși – procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii cu apă, într-un vas acoperit cu capac, în care se adaugă diferite materii prime (legume, carne ş.a.)

jiu – sosul format în timpul frigerii la cuptor a unor preparate.

legumieră – recipient din porțelan, alpaca argintată sau argint pentru prezentarea preparatelor din legume.

luş – un polonic mic, cu ajutorul căruia se trec preparatele lichide din supieră în farfurie sau se toarnă o compoziție (de clătite).

a marina – a ține diferite cărnuri, în special vânatul, în baiț.

a monta – a aşeza cît mai estetic componentele unui produs sau preparat pe diferite suporturi.

a napa - a acoperi cu aspic sau diferite sosuri, un preparat.

a nivela – a uniformiza suprafața unei compoziții.

a orna – a înfrumuseța şi aranja preparatele cît mai estetic cu maioneză, frişca, cremă, cu ajutorul poşului prevăzut cu şpriț.

a pasa – a trece prin pasoar unele compoziții pentru sosuri, creme ş.a.

a porţiona – a tăia preparatele în porții conform gramajului stabilit.

poş – cornet din material plastic impermeabil prin care nu pot trece lichidele, prevăzut la un capăt- cu dui sau şpriț.

ravieră – un platou mic din inox, porțelan sau faianță de formă rombică, în care se prezintă preparatele culinare (mâncăruri) la servire.

rendea – ustensilă în formă de rozetă cu zimți, folosită la tăierea aluatului pentru ravioli, pateuri ş.a.

a rula – a pregăti unele preparate prin răsucire.

a rumeni— a frige un preparat pînă ce devine roşiatic (se rumeneşte).

salatieră — recipient din porțelan sau faianță de formă pătrată sau ovală folosit la servirea salatelor.

a sota — a pregăti diferite preparate în puțină grăsime, fără să se rumenească.

șpriț – formă conică din tablă inoxidabilă sau aluminiu, care are diferite crestături la capătul cu deschizătura mică şi care se montează la poş, pentru a decora preparatele.

a spuma — a îndepărta spuma de la fierberea supei.

a stropi — a pune sos sau jiu peste friptură, în timpul frigerii.

a tăia Julien — a tăia legumele în fâşii foarte subțiri.

a tăia peștișori— a tăia ceapa în felii subțiri.

ţambal — recipient din alpaca argintată folosită pentru prepararea, prezentarea şi servirea sufle- urilor şi altor preparate.

a tapeta — a îmbrăca diferite forme cu făină, pesmet.

a trampa — a însiropa diferite semipreparate.

a tura — a repeta operația de întindere a aluatului pentru foietaj.

turnedo— preparat culinar din muşchi de vacă.

Indicații și metode de prelucrare culinară

Rețetele tip cuprind cantitățile de materii prime în stare brută pentru 10 porții, procesul tehnologic (modul de preparare) desfăşurat pe faze: operații pregătitoare, tehnica preparării, mod de prezentare şi servire şi gramajul pentru o porție de produs finit. Calitatea produsului finit cât şi gramajul prevăzut pentru o porție se realizează numai în condițiile folosirii integrale a cantităților de materii prime înscrise în rețetele respective.

A. PRELUCRAREA PRELIMINARĂ

Constă într-o serie de operații manuale sau mecanice pregătitoare pentru prelucrarea culinară propriu-zisă. La principalele produse, prelucrarea preliminară comportă următoarele operații :

LEGUME

Prelucrarea primară a legumelor cuprinde mai multe operații : sortare, spălare, curățire şi tăiere.

Sortarea se face după calitate, culoare, mărime. Legumele alterate şi putrezite se îndepărtează.

Spălarea pentru rădăcinoase are loc înainte şi după curățire, iar pentru celelalte legume, după curățire, cu apă rece.

Legumele se spală întotdeauna întregi, cu menținerea în apă rece un timp cât mai scurt, pentru a se evita pierderile de săruri minerale, vitamine solubile în apă ş.a. Legumele cu frunze (salata verde, spanac, urzici ş.a.) se spală frunză cu frunză prin trecerea lor în alt vas cu apă rece, până la îndepărtarea urmelor de pământ.

Legumele folosite fără prelucrare termică vor fi spălate sub jet puternic de apă de la robinet.

Fructele citrice se spală cu peria.

Curățirea depinde de felul legumelor. In general, legumele trebuie să fie curățate cu multă atenție urmărindu-se îndepărtarea unui strat cât mai subțire de coajă sau cât mai puține frunze exterioare. Rădăcinoasele se curăță prin răzuire; bulboasele şi frunzoasele, prin detaşarea foilor exterioare; tuberculii prin răzuirea sau curățirea cojii

(mecanic sau manual), îndepărtând un strat cât mai subțire; leguminoasele uscate, prin alegerea corpurilor străine ş.a.

Tăierea se face de asemenea în anumite moduri, după tipul legumei: rădăcinoasele se taie în cuburi mici, în fâşii foarte subțiri (julien), triunghiuri, bare, felii; bulboasele se taie mărunt sau în inele; legumele cu fruct se taie rotund, felii, sferturi sau se lasă întregi.

CARNE

Operația principală constă în tranşarea cărnii pe calități şi categorii, care se execută în carmangerie. Prelucrarea preliminară implică şi o serie de alte manopere ca scoaterea cărnii de pe os, curățarea de tendoane, spălarea, baterea cu ciocanul de lemn, împănarea.

Carnea se păstrează într-o cameră frigorifică, potrivit normelor de igienă sau este folosită pentru prelucrarea culinară. Este interzisă păstrarea cărnii în secția de lucru.

Carnea congelată este lăsată în prealabil într-o cameră la rece (cu temperatură sub 10°) pentru a se dezgheța. Se interzice decongelarea în apă sau lângă maşina de gătit. După decongelare, carnea se curăță şi se spală, apoi se tranşază pe mese cu tablă de inox. O atenție deosebită se va acorda cărnii tocate. Aceasta este aşezată în vase curate, acoperite, la frigider. Nu se vor adăuga condimente decât numai înainte de prelucrarea termică. Amestecarea tocăturilor crude cu cele prelucrate termic este interzisă de normele sanitare. Carnea tocată se va prepara cu maximum 4—6 ore înaintea prelucrării termice.

Păsările se trec prin flacără şi şe spală în jet de apă rece.

Rinichii se taie în lungime, li se îndepătează capsula apoi se spală în apă rece, se țin în apă cu oțet până li se îndepărtează mirosul.

Creierul se înmoaie în apă rece pentru eliminarea sângelui, se îndepărtează membrana şi se spală bine; se fierbe în apă cu oțet pentru a nu se sfărâma.

PEŞTE

Prelucrarea preliminară a peştelui proaspăt constă în curățare de solzi, eviscerare şi apoi spălare în apă rece. Se tranşază şi se trece repede la prelucrarea termică. Nu se va păstra tranşat la frigider mai mult de 8 ore. Păstrarea se face numai la frigider.

Peştele congelat se dezgheață în apă rece, timp de 2—3 ore în funcție de mărime.

OUĂ

Înainte de folosire, ouăle cu coajă intactă (cele cu coajă spartă vor fi excluse) se spală bine cu apă caldă, se dezinfectează într-o soluție de clorură de var (var cloros) l% timp de 10 minute, după care se limpezesc cu apă rece, pentru a nu rămâne urme de dezinfectant. Operațiile de spălare şi dezinfectare a ouălor se vor efectua într-un spațiu separat de activitatea de producție culinară. Transportul în bucătărie se face în recipiente curate, fiind interzisă folosirea cofrajelor.

Folosirea ouălor de rață este interzisă.

Spargerea cojii ouălor necesită o atenție deosebită. La toate operațiile se folosesc vase curate, de obicei două, iar dacă se separă gălbenuşul de albuş, sunt necesare trei vase: primul vas este acela deasupra căruia se sparge oul şi se examinează atent; vasul al doilea este cel în care se varsă conținutul oului, iar cojile se aruncă în primul vas. Când dorim să separăm albuşul de gălbenuş, folosim al doilea vas pentru albuş, iar gălbenuşul îl punem în cel de-al treilea vas. Ouăle sparte nu vor fi păstrate mai mult de 1—2 ore.

Dacă un ou este alterat, trebuie ca cel care lucrează să se spele imediat pe mâini şi să se dezinfecteze cu cloramină.

CRUPE

Crupele se prelucrează primar prin alegerea şi îndepărtarea corpurilor străine şi apoi spălare.

Făina, pesmetul, mălaiul se cern prin site cu ochiuri de diametru corespunzător, pentru

îndepărtarea impurităților.

La prelucrarea preliminară a alimentelor, pentru reducerea pierderilor unor principii nutritive, vitamine, se recomandă următoarele :

- pregătirea preliminară va avea loc cu foarte puțin timp înainte de pregătirea culinară propriu-zisă ;
- evitarea fragmentării alimentelor în bucăți prea mici şi a menținerii lor în această formă în apă de spălare ;

- reducerea la minimum a părților exterioare îndepărtate la unele legume sau a cojilor de la tuberculi sau fructe.

B. PRELUCRAREA CULINARA (TERMICA)

Prelucrarea culinară propriu-zisă a alimentelor trebuie să se facă în aşa fel încât să se asigure menținerea calităților nutritive. În gastrotehnie, deosebim în principal, mai multe procedee tehnice moderne de tratare termică a alimentelor:

a) Fierberea reprezintă metoda cea mai simplă de preparare a alimentelor, prin care se înțelege expunerea alimentului de origine animală sau vegetală în contact cu energia calorică propagată prin apă, vapori sau în apă şi vapori. Fierberea se aplică la legume, peşte, carne, paste făinoase, crupe ş.a.

Fierberea poate fi de trei feluri :

- fierberea obişnuită (în apă). Fierberea implică intervenția unor fenomene osmotice care vor stabili un nou echilibru între aliment şi mediul de fierbere. Alimentele cu un conținut redus de apă vor îngloba prin fierbere o parte din lichidul mediului în care se află, iar cele cu un conținut crescut de apă vor suferi în timpul fierberii, o reducere a volumului. În funcție de temperatura apei în momentul introducerii alimentului, pot trece substanțele hidrosolubile din aliment în mediul de fierbere. Legumele se pun la fiert numai în apă clocotită, care realizează un strat mai puțin permeabil la suprafața alimentului, care va împiedica pierderea substanțelor hidrosolubile din interiorul alimentului.
- fierberea în vapori de apă (aburi) reprezintă un procedeu care se aplică în special la legume ;
- fierberea înăbuşită este o altă metodă care constă în fierberea alimentului în vapori supraîncălziți. Prin această metodă se scurtează timpul de prelucrare termică şi se minimalizează pierderile de substanțe nutritive sensibile la tratamentul termic, cum sunt unele vitamine hidrosolubile. Operația se execută într-un vas cu puțină apă şi bine acoperit cu un capac, în care produsul aşezat pe o sită sau un grătar, se menține tot timpul în vapori, nefiind în contact cu lichidul de fierbere aflat sub nivelul grătarului.

Fierberea sub presiune (peste 100° C) este un procedeu la care se folosesc vase speciale cu închidere ermetică în care se crează o temperatură mai ridicată. Avantajul acestei metode constă în reducerea foarte mare a timpului de fierbere.

b) Frigerea reprezintă metoda de preparare termică prin care alimentul este expus direct la radiațiile calorice (la grătar, frigare sau proțap) sau prin intermediul unei plăci metalice (tigaie de fontă încinsă neunsă). La suprafața alimentului se formează o crustă care va suferi un fenomen de coacere.

Frigerea la grătar este metoda cea mai simplă şi mai rapidă.. Acest procedeu constă din expunerea directă a produsului la radiații fierbinți emanate de jarul de cărbuni încinşi sau raze infraroşii. Grătarul trebuie să fie bine încins.

Frigerea la frigare folosită de strămoşi ca primă metodă de pregătire a cărnii a fost reconsiderată de bucătăria modernă. Se realizează, rotind frigarea în care este friptă carnea (pui, peşte, berbec, carne de vită, porc ş.a.) deasupra jarului încins, a flăcărilor sau în radiații de infraroşii. Acest procedeu tehnologic se realizează şi prin frigere la rotisor.

c) Coacerea este procedeul prin care alimentele sunt prelucrate termic, în atmosferă de aer cald, obținută prin introducerea acestora într-un cuptor încins.

d) Sotarea constă în frigerea rapidă a produsului într-o cantitate redusă de grăsime într-un vas deschis, fără capac, la foc puternic pe timp scurt. Acest procedeu se aplică la preparate „la minut”.

e) Prăjirea este o metodă care constă în introducerea alimentelor într-o cantitate mare de grăsime (baie de grăsime) fierbinte, până cînd produsul capătă o crustă crocantă la suprafață. Deşi alimentele prăjite au o savoare deosebită, în cursul acestei metode (în timpul încingerii grăsimii) apar o serie de compuşi dăunători organismului şi se degradează unele vitamine.

f) Gratinarea constă în rumenirea unui produs la cuptor, la foc încins prin aplicarea unui ultim tratament termic în cuptor, timp de maxim 10 minute. Procedeul se aplică la budinci din legume, paste făinoase, brânzeturi ş.a.

g) înăbuşirea reprezintă un procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii împreună cu puțin lichid (apă, supă de oase, zeamă de carne etc. după caz), în vas acoperit cu capac. Lichidul se adaugă treptat pe tot parcursul procedeului termic.

h) Brezarea este o metodă de prelucrare termică ce constă în încălzirea produsului într-o cantitate mică de grăsime cu adaos de puțin lichid (supă de oase, zeamă de carne, apă — după caz), până prinde o crustă. Vasul trebuie să stea acoperit pentru a putea realiza o fierbere în suc propriu (înăbuşit), până când produsul este gata.

i) Opărirea constă din introducerea alimentelor în apă clocotită, pentru un interval scurt de timp. După opărire, procesul culinar poate continua în alte forme termice după caz (gratinare, coacere etc).

Pregătirea culinară nu presupune doar tratarea termică a alimentelor ci şi asocierea lor în scopul obținerii diferitelor sortimente de preparate culinare, în vederea realizării unui echilibru nutritiv cu excluderea oricăror factori de nocivitate a preparatelor.

SOS TARTAR



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Maioneză*)	kg	0,650
Ouă	kg	0,150
Ceapă verde	kg	0,300
Muștar	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,010

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS TARTAR

Operatii pregătitoare

Ouăle se spală se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă, și se taie mărunt. Ceapa verde și pătrunjelul se curăță se spală și se taie mărunt.

Tehnica prepararii

Maioneza se amestecă treptat cu ceapă verde, pătrunjel, ouă tăiate mărunt, muștar, piper, sare. Pentru uniformizarea sosului, se amestecă usor. Se păstrează la rece.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate reci din pește , ouă, subproduse din carne de vită, ș.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci |

SOS REMULAD



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Maioneză*)	kg	0,700
Castraveți murați	kg	0,300

Ouă	kg	0,150
Muștar	kg	0,100
Tarhon verde	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,010
Piper mșcinat	kg	0,002

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS REMULAD

Operații pregătitoare

Castraveții murați se spală, se curață de coajă și semințe, se taie marunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece, se fierb până ajung la consistență tare, se răcesc, se curață de coaje și se taie mărunt. Patrunjelul verde se curață, se spală și se taie marunt. Tarhonul se curață, se spală, se oparește și se taie marunt.

Tehnica preparării

Maioneza se amestecă treptat cu castraveți, tarhon, pătrunjel verde, oțet, piper, muștar; pentru uniformizarea compoziției se amestecă ușor.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește, subproduse din carne de vită, ș.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS RAVIGOT



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Maioneză*)	kg	0,700
Castraveți murați	kg	0,250
Pătrunjel verde	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Tarhon verde	kg	0,100
Apă minerală sau sifon	l	0,200

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS RAVIGOT

Operatii pregătitoare

Castraveții murati se spală, se curață de coajă și semințe, se taie mărunt și se storc de zeamă. Pătrunjelul verde și ceapa se curață, se spală și se taie marunt. Tarhonul se curață, se spală, se oparește și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Maioneza se pune într-un vas de inox sau castron de porțelan, se adaugă castraveți, pătrunjel, ceapă și tarhon. Se amestecă ușor, adăugând treptat apă minerală sau sifon.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește, ș.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS DE OȚET CU VERDEAȚĂ



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Oțet 9 grade	l	0.150
Ulei	kg	0,250
Tarhon verde	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Apă minerală sau sifon	l	0,550
Piper măcinat	kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE OȚET CU VERDEAȚĂ

Operatii pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie marunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește si se taie mărunt.

Tehnica preparării

Se pun într-un vas: ulei, oțet, apă minerală sau sifon, sare, piper, pătrunjel verde, tarhon și se amestecă până se obține sosul.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește rasol din carne de vită și alte preparate.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS DE MAIONEZĂ CU MUȘTAR



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Maioneză*	kg	0,700
Muștar	kg	0,250
Oțet 9%	l	0,025
Piper măcinat	kg	0,001
Apă carbogazoasă (minerală) sau sifon	l	0,100

*) Se preiau rețetele respective

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MAIONEZĂ CU MUȘTAR

Tehnica prepararii

Maioneza se pune într-un vas și se amestecă cu muștar, piper si oțet. Se adaugă treptat apa carbogazoasă (minerală) sau sifon, amestecând continuu până se obține un sos omogen.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă in sosieră

Se servește la preparate din ouă, pește, salate de crudităţi, sparanghel, conopidă, ș.a.

Postat în Sosuri reci _ |

SOS DE MAIONEZĂ CU ASPIC



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Maioneză *)	kg	0,200
Aspic*)	kg	0,700

*) Se preiau din retetele respective

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MAIONEZĂ CU ASPIC

Operatii pregatitoare

Aspicul se topește la foc moderat, în așa fel încât să nu depășească temperatura de 17 -18 grade C..

Tehnica prepararii

Aspicul se amestecă ușor cu maioneza, pâna ce se obține o compoziție omogenâ. Se folosește la înnaparea (acoperirea) unor preparate din pește, legume, pasăre s.a.

Postat în Sosuri reci _ |

MAIONEZĂ



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Ouă (8 galbenușuri)	kg	0,200
Ulei	kg	0,700
Muștar	kg	0,075
Lămâie	l	0,100
Sare	kg	0,015

PROCES TEHNOLOGIC –MAIONEZĂ

Operatii pregatitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece, se fierb 10 minute până ce au o consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă, și se separă gălbenușurile de albușuri.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica prepararii

- Galbenușurile fierte se trec printr-o sită fină sau răzătoare cu ochiuri fine, se adauga sare, muștar, amestecând continuu pentru omogenizare.
- Compoziția obținută se bate la robot sau manual.
- Se adaugă treptat, câte puțin uleiul.
- Cănd este gata, se adaugă sucul de lămâie și se mai bate pentru omogenizare

Prezentarea si servirea

- Se prezintă în sosieră.
- Se folosește la prepararea salatelor din legume, preparate din ouă și alte sosuri.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS BRUN (CHAUD –FROID)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Bulion (consome)*)	kg	0,250

Sos Madera *)	kg	0,750
Gelatină	kg	0,050

*) Se preiau din retetele respective

PROCES TEHNOLOGIC –SOS BRUN (chaud-froid)

Operatii pregatitoare

Gelatina se inmoaie in putina apa rece, se topeste pe foc foarte mic, se strecoara si se adauga in bulion (consome).

Tehnica prepararii

Sosul Madera se fierbe circa 10 minute impreuna cu gelatina, se indeparteaza spuma. Sosul obtinut se lasa putin sa se raceasca, se strecoara prin etamina inmuiata in apa rece si stoarsa. Se foloseste la innaparea (acoperirea) unor preparate din vanat, carne de vita, s.a.

Postat în Sosuri reci _ |

ASPIC FĂRĂ GELATINĂ



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Picioare si șorici de porc	kg	1,500
Carne de vită calitate superioară (pulpă)	kg	0,050
Morcovi	kg	0,050
Telină rădăcină	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină si păstârnac	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050
Oțet 9 grade	kg	0,005
Vin alb	kg	0,100
Coniac	kg	0,010
Ouă (2 albusuri)	kg	0,050
Tarhon	kg	0,010
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper boabe	kg	0,0005
Sare	kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – ASPIC FĂRĂ GELATINĂ

Operații pregatitoare

- Picioarele de porc și șoriciul se trec prin flacără, se curăță, se spală, se opăresc și se spală din nou cu apă rece.
- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și ceapa se curăță, se spală;¼ din cantitate se taie felii subțiri, iar restul, (3/4) se crestează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec printr-un jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Carnea se spală, se zvântă și se toacă cu mașina cu sită mare.

- Tarhonul se curăță și se spală.

Tehnica preparării

- Picioarele de porc și șoriciul se fierb în apă cu sare, se îndeparteazǎ spuma.
- Se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore.
- Supa rezultată se strecoară prin sită fină si se lasă sa se răcească.
- Separat, se pun într-un vas carnea tocata, legumele taiate felii, se adauga oțet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albușuri de ou și puțina apă rece.
- Se bate cu telul până când albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat, toată cantitatea de supă caldută, se așeaza din nou pe foc moderat amestecând ușor pentru a nu se prinde de vas, până ce începe să fiarbă, și atunci se retrage vasul de pe foc.
- Dupa ce compoziția de carne se ridicaă la suprafață, se continuă firberea circa 45 de minute, fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2-3 ori.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin si coniac.
- Se strecoară prin etamină înmuiată în apă și stoarsă.
- După răcire, se pastrează la rece.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci |

ASPIC CU GELATINA



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Oase fără măduvă si sită	kg	2,000
Carne de vită calitate superioară (pulpa)	kg	0,050
Gelatină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelina rădăcină	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină si păstârnac	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050
Oțet 9 grade	kg	0,005
Vin	kg	0,100
Coniac	kg	0,010
Ouă (2 albușuri)	kg	0,050
Tarhon	kg	0,005
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper boabe	kg	0,0005
Sare	kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – ASPIC CU GELATINĂ

Operații pregatitoare

Oasele se spală, se taie bucați, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Gelatina se pune la înmuiat în apa rece. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și ceapa se curață, se spală; ¼ din cantitate se taie felii subțiri, iar restul, (3/4) se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec printr-un jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Carnea se spală, se zvântă și se toacă cu mașina cu sită mare. Tarhonul se curață ăi se spală.

Tehnica prepararii

Oasele se pun la fiert în apă rece cu sare, se îndepartează spuma, se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore. Supa rezultată se strecoara prin sită fină si se lasă să se racească. Separat, se pun într-un vas carne tocată, gelatină, legumele taiate felii, se adauga oțet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albușuri de ou și puțina apă rece. Se bate cu telul pănă cand albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat, toată cantitatea de supă călduță, se așează din nou pe foc moderat amestecând ușor pentru a nu se prinde de vas, până ce începe să fiarbă, și atunci se retrage vasul de pe foc. După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă firberea circa 45 de minute, fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2-3 ori. Spre sfarșitul fierberii, se adaugă vin si coniac. Se strecoară prin etamină înmuiată în apaăsi stoarsă. Dupa racire, se păstrează la rece.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS ALB (CHAUD – FROID)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Unt	kg	0,080
Făină	kg	0,100
Supă de pasare*)	kg	0,850
Frișcă	kg	0,100
Gelatină	kg	0,030
Sare	kg	0,015

*) sau esență de pește pentru preparatele de pește

*) se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC –SOS ALB (chaud-froid)

Operații pregatitoare

Făina se cerne. Gelatina se înmoaie în apă rece, și de adauga în 100 g supă de pasăre, se topește pe foc foarte mic.

Tehnica preparării

Untul se topește, se amestec cu faină dizolvată in 100 g supă de pasăre, fără să se formeze aglomerări. Se adaugă supa de pasăre (650 g), frișcă și sare și se fierb la circa 20 de minute la foc moderat. Se adaugă gelatina și se amestecă până la omogenizarea acesteia. Sosul se strecoară prin etamină.

Se foloseste la înnaparea (acoperirea) unor preparate reci din pasăre, subproduse din carne de vită, precum si pește.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS DE LAMAIE (A LA GREC)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Lămâie	kg	0,300

Sare de lămâie	kg	0,003
Ulei	kg	0,250
Apă carbogazoasă (minerală) sau sifon	l	0,650
Mărar verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC –SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)

Operații pregatitoare

Lămâia se spală și i se extrage sucul. Mărarul și pătrunjelul verde se spală și se taie mărunt.

Tehnica prepararii

Uleiul se bate cu telul într-un vas de inox sau porțelan, până începe să se tulbure. Se adaugă suc de lămâie, apa carbogazoasa (minerală) sau sifon, sare de lămâie, sare, piper, continuând baterea. Se adaugă mărarul și pătrunjelul verde.

Prezentarea si servirea

Se prezintă in sosieră.

Se servește la preparate din creier, pește, ciuperci, și alte preparate gătite a la grec.

Postat în Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS DIN CEAPĂ



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Supă de oase *	Kg	0,600
Ulei	Kg	0,100
Făină	Kg	0,100
Ceapă	Kg	0,600
Zahăr	Kg	0,020
Oțet 9 grade	l	0,020
Sare	Kg	0,015

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC –SOS DIN CEAPĂ

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înabuşă în ulei, împreună cu făina dizolvată în circa 100 ml apă rece. Se adaugă la supa de oase şi se fierb. Când ceapa este fiartă, se adaugă oțet, zahăr şi sare şi se continuă fierberea 5 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte cald la rasol de vită, pasăre.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DIN CASTRAVEȚI



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Castraveți în oțet	Kg	0,300
Smântână	Kg	0,125
Unt	Kg	0,100
Făină	Kg	0,100
Supă de oase*	Kg	0,600
Sare	Kg	0,010

*se preia rețetă respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DIN CASTRAVEȚI

Operatii pregătitoare

Castraveții se curăță de coajă, se opăresc, se taie în patru pe lungime, se curăță de semințe şi se taie în felii subțiri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în supa de oase, se adaugă untul topit şi sare şi se fierb, amestecându-se continuu pentru a nu se forma aglomerări. Treptat, se adaugă smântâna. Când sosul este fiert, se adaugă castraveții, continuându-se fierberea circa 10 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau impreună cu preparatul la care se consumă. Se serveste cald la rasol de vită, pasăre.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS BRUN CU MADUVĂ



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Sos brun *	Kg	0,500
Oase de vită cu maduvă şi sită	Kg	3,000
Supă de oase *	Kg	0,100
Unt	Kg	0,050
Ceapă	Kg	0,100
Usturoi	Kg	0,010
Cimbru	Kg	0,002
Vin roşu	l	0,100
Foi de dafin	Kg	0,00025
Piper boabe	Kg	0,002
Sare	Kg	0,020

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS BRUN CU MADUVĂ

Operații pregătitoare

Ceapa si usturoiul se curăță, se spală şi se taie marunt. Boabele de piper se zdrobesc. Din oase se extrage măduva.

Tehnica preparării

Ceapa si usturoiul se fierb cu vin, foi de dafin, cimbru, piper şi sare, până ce compoziția ramâne la jumatate din volum; se amestecă cu sos brun şi supă de oase, se mai fierbe înca 10-15 minute şi se strecoară prin etamină. Maduva crudă se opăreşte cu apă şi sare şi se adaugă în sos. Se fierbe 5 minute şi se serveşte imediat.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte la diferite preparate din carne.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS BRUN (SPANIOL)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Oase fără măduvă şi sită	Kg	1,000
Ulei	Kg	0,100
Făină	Kg	0,080
Morcovi	Kg	0,100
Pătrunjel rădăcina	Kg	0,100
Țelină rădăcină	Kg	0,100
Ceapă	Kg	0,100
Usturoi	Kg	0,010
Pastă de tomate	Kg	0,100
Foi de dafin	Kg	0,00025
Piper boabe	Kg	0,001
Cimbru	Kg	0,001
Sare	Kg	0,020

PROCES TEHNOLOGIC – SOS BRUN (SPANIOL)

Operatii pregătitoare

Oasele se taie în bucăți, se spală şi se usucă (fără grăsime) la cuptor, la foc moderat. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, țelina, ceapa şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii. Boabele de piper se zdrobesc şi faina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină şi țelina se înabuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pasta de tomate, făina dizolvată în 100 ml apă rece, apă fiartă (circa 2 litri), oase, foi de dafin, usturoi, piper, cimbru şi sare. Se continuă fierberea la foc moderat circa 3-4 ore. Când sosul e fiert, se strecoară prin etamină (tifon).

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă in sosieră. Se serveşte cald la diferite preparate din carne de vită, porc si peşte. Intră în compoziția altor sosuri.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS ALB CU VIN



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Esenţă de peşte *	Kg	0,600
Unt	Kg	0,150
Făină	Kg	0,150
Ouă (3 gălbenuşuri)	Kg	0,075
Vin alb	Kg	0,100
Lămâie	Kg	0,150
Piper boabe	Kg	0,001
Sare	Kg	0,010

* Se preia reţeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB CU VIN

Operaţii pregătitoare

Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece şi se separă albuşurile de galbenuşuri. Boabele de piper se zdrobesc. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Untul (125 g) se topeşte într-o cratiţă şi se adaugă făina dizolvată. Se amestecă continuu, adăugand esenţa de peşte caldă, sare şi se fierb circa 10 minute. Se adaugă gălbenuşurile continuând fierberea circa 15 minute. Cu 5 minute înainte de sfârşitul fierberii, se adaugă piper şi vin. Daca sosul prezintă aglomerari, se strecoară prin etamină (tifon). Se adaugă sucul de lămâie. Se adaugă la suprafaţă bucaţi de unt (25 g), pentru a nu forma crustă. Se menţine la cald.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau pe produsul ce urmează a fi servit. Se serveşte cald la preparate din peşte.

Postat în Reţete, Reţete sosuri, Sosuri calde |

SOS ALB PENTRU RUMENIT (MORNEY)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Sos alb din lapte (bechamel)*	kg	0,750
Smântână	kg	0,100
Caşcaval	kg	0,100
Ouă (3 galbenuşuri)	kg	0,075
Unt	kg	0,025
Sare	kg	0,010

*) Se preia reţeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB PENTRU RUMENIT (MORNEY)

Operaţii pregătitoare

Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenusuri.

Tehnica preparării

Smântâna şi gălbenuşurile de ou se pun într-un vas, se amestecă pentru omogenizare. Se adaugă treptat din sosul alb şi se fierbe la foc moderat circa 5 minute, amestecănd continuu.

Se retrage vasul de pe foc, se adaugă sare, caşcavalul ras (50g) şi se amestecă.

Inainte de introducerea în cuptor (pentru gratinare), la suprafaţa produsului se adaugă bucaţi de unt şi jumătate din cantitatea de caşcaval ras.

Sosul se utilizează la preparate din legume, paste făinoase, ouă.

Postat în Reţete, Reţete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS ALB PICANT (CEHOSLOVAC)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Margarină sau unt	kg	0,120
Lapte	l	0,200
Ţelină rădăcină	kg	0,200
Morcovi	kg	0,300
Ceapă	kg	0,150
Castraveţi muraţi	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Zahăr	kg	0,040
Oţet 9 grade	l	0,010
Supă de carne *	kg	0,200
Sare	kg	0,015
Piper boabe	kg	0,002

* Se preia reţeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB PICANT (CEHOSLOVAC)

Operatii pregătitoare

Ceapa, morcovii şi ţelina se curaţă, se spală şi se taie felii. Castraveţii muraţi se spală, se curaţă de coajă şi seminţe şi se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii şi ţelina se innabuşă în margarină (unt), se adaugă făina amestecată cu lapte, supa de carne, zahăr şi piper boabe. Se fierb 30 de minute. Se pasează. Se amestecă cu sare, oţet şi castraveţi.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se serveste cald le diferite preparate din carne.

Postat în Reţete, Reţete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS ALB DIN LAPTE (BECHAMEL)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Lapte	l	0,1000
Făină	kg	0,125

Unt	kg	0,100
Sare	kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB DIN LAPTE (BECHAMEL)

Operații pregătitoare

Făina se cerne şi se dizolvă în 100 ml de lapte rece; cantitatea de lapte rămas se fierbe.

Tehnica preparării

Untul (75 g) se topeşte într-o cratiță şi se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adaugănd treptat lapte (900) ml şi sare. Se fierbe 20 minute la foc moderat. Daca sosul prezintă aglomerări, se trece prin etamină. Se adaugă la suprafată bucați de unt (25g) pentru a nu prinde crustă.

Se menține la cald

Se foloseşte ca sos de bază pentru pregătirea altor sosuri.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS VINEGRET



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Ulei	kg	0,400
Ouă	kg	0,250
Muștar	kg	0,150
Apă minerală sau sifon	l	0,100
Oțet 9 grade	l	0,030
Pătrunjel verde	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,015

PROCES TEHNOLOGIC – SOS VINEGRET

Operații pregatitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă si se taie marunt. Pătrunjelul verde se curață, se spală și se taie marunt.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu pătrunjel verde, muștar, sare, oțet, piper, ulei și apă minerală sau sifon. Sosul obținut se păstrează la rece.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră

Se servește la preparate reci din ouă, pește, legume ș.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS VERDE PENTRU PEŞTE



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Maioneză *)	kg	0,900

Spanac	kg	0,100
Tarhon	Kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Ceapă verde (frunze)	Kg	0,100
Sare	Kg	0,100

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS VERDE PENTRU PEȘTE

Tehnica preparării

Spanacul, tarhonul, pătrunjelul si frunzele de ceapă verde se opăresc în apă cu sare, se strecoară și se pasează printr-o sită rară, obținând un pireu. Acest pireu se strecoară din nou prin etamina înmuiată în apă rece, obținând numai sucul verde. Sucul verde se adaugă peste maioneză și se amestecă pentru uniformizarea compoziției.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezinta in sosieră.

Se servește la diferite preparate din pește, raci, legume, ș.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS DE USTUROI (MUJDEI)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Usturoi	kg	0,500
Supa de carne sau esenta de peste *)	kg	0,800
Sare	kg	0,010

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE USTUROI (MUJDEI)

Operatii pregatitoare

Usturoiul se curăță , se spală, se taie. Supa de carne se degresează.

Tehnica prepararii

Usturoiul se pune intr-o piulița de lemn cu sare și se pisează până se obține o pastă; se amestecă – după caz- cu supă de carne sau esență de pește, într-un vas de inox.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezinta în sosieră.

Se servește la fripturi, pui, pește, rasol s.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ | 2 Comentarii »

SOS DE UNT (MAITRE D'HOTEL)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Unt	kg	0,950
Lămâie	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,100
Piper alb măcinat	kg	0,001

Sare	kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE UNT (MAITRE D'HOTEL)

Operații pregătitoare

Lămâia se spală și i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curață, se spală și se taie marunt.

Tehnica preparării

Untul se framântă într-un vas împreună cu pătrunjelul verde, sare, piper și suc de lămâie, obținand o compoziție omogenă. Compoziția obținută se toarnaă (dresează) pe coli de hârtie pregament în forma de avelină cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț sau se dresează sub formă de fitil cu diametrul de 2 cm pe hârtie pergament; se ruleaza hârtia, obținand un rulou. Se păstrează la rece până în momentul servirii.

Prezentarea si servirea

Se folosește ca element de gust și decor pentru preparatele la grătar din carne de vită si pește.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri reci _ |

SOS DE MUŞTAR



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Muştar	Kg	0,100
Făină	Kg	0,100
Smântână	Kg	0,200
Supă de oase*	Kg	0,500
Unt	Kg	0,100
Zahăr	Kg	0,030
Oțet 9 grade	l	0,030
Sare	Kg	0,015

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MUŞTAR

Operații pregătitoare

Făina se cerne.

Tehnica preparării

Faina dizolvată în 100 ml apă se adaugă în untul încălzit, se amestecă cu smântână, supă de oase, oțet şi sare. Se fierb la foc moderat amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă muştar şi zahăr. Se continuă fierberea 10-15 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează sa fie consumat. Se serveşte cald la rasol de vită, pasăre, limbă ş.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS MEUNIERE FĂRĂ CAPERE



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Unt	Kg	0,900
Lămâie	Kg	0,100

Pătrunjel verde	Kg	0,100
Piper măcinat	Kg	0,003
Sare	Kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – SOS MEUNIERE FĂRĂ CAPERE

Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Untul se încălzeşte, se adaugă pătrunjel verde, suc de lămâie, piper şi sare. Se amestecă şi se păstrează la cald.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează să fie consumat. Se serveşte la preparatele din peşte.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS MEUNIERE



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Unt	Kg	0,900
Lamâie	Kg	0,100
Capere	Kg	0,100
Pătrunjel verde	Kg	0,100
Piper măcinat	Kg	0,003
Sare	Kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – SOS MEUNIERE

Operatii pregătitoare

Patrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lamâia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Untul se încalzește, se adaugă pătrunjel verde, capere, suc de lamâie, piper și sare. Se amestecă și se păstrează la cald.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează sa fie consumat. Se servește la preparatele din pește.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DE MERE



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Mere	Kg	1,000
Unt	Kg	0,100
Făină	Kg	0,100
Smântână	Kg	0,150

Zahăr	Kg	0,050
Lămâie	Kg	0,050
Sare	Kg	0,015

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MERE

Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă şi seminţe, se taie felii subţiri şi se ţin în apă rece acidulată cu o parte din sucul de lămâie. Lămâia se spală şi se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făină dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit , se adaugă smântână, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerari. În sosul rezultat se introduc feliile de mere, sare şi se fierb 20 de minute la foc moderat. Când sosul este fiert, se adaugă restul de suc de lămâie.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul care se consumă (rasol din carne de vită, pasăre) ş.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DE MĂRAR



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Unt	Kg	0,150
Făină	Kg	0,100
Smântână	Kg	0,400
Zahăr	Kg	0,030
Mărar verde	Kg	0,200
Oțet 9 grade	l	0,020
Supă de oase *	Kg	0,300
Sare	Kg	0,015

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MĂRAR

Operații pregătitoare

Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie în bucăți mai mari. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit , se fierbe la foc moderat şi se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smântână, mărar, oțet, supă de oase, zahăr, sare şi se continuă fierberea la foc moderat circa 15 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte cald la rasol (din vită, pui , peşte). ş.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DE MĂCRIS



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Măcriş	Kg	0,900

Făină	Kg	0,100
Unt	Kg	0,100
Smântână	Kg	0,200
Lămâie	Kg	0,050
Zahăr		0,030
Sare	Kg	0,015

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MĂCRIS

Operații pregătitoare

Măcrişul se curăță, se spală, se opăreşte, se scurge de apă, se racoreşte şi se taie mărunt. Făina se cerne. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit şi se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smântănă, măcriş, zahăr, sare şi se fierb la foc moderat 20 minute. Când sosul este fiert, se adaugă sucul de lămâie.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte cald la friptură de miel, pasăre şi vită.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS MADERA



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Sos brun*	Kg	0,800
Esență de oase*) (glace)	Kg	0,050
Unt	Kg	0,075
Vin roşu	l	0,100
Coniac	l	0,025
Piper macinat	Kg	0,001
Sare	Kg	0.010

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS MADERA

Operații pregătitoare

Sosul brun se amestecă cu esență de oase, vin, piper şi sare şi se fierbe 5 minute. Dupa fierbere, se adaugă unt şi coniac şi se amestecă pentru omogenizare.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte la: medalion, turnedou, escalop, ficat de gâsca ş.a. Intră în componența altor sosuri.

Postat în Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DE HREAN



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate

Unt	Kg	0,200
Făină	Kg	0,100
Smântână	Kg	0,300
Hrean	Kg	0,300
Supă de oase*	Kg	0,150
Oțet 9 grade	l	0,025
Sare	Kg	0,015

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE HREAN

Operații pregătitoare

Hreanul se curăță, se spală şi se rade pe o răzătoare fină. Făina se cerne

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit şi se fierbe, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smântână, supa de oase, hrean, sare şi se fierb la foc moderat circa 15-20 minute. Când sosul este fiert, se adaugă oțet.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se consumă. Se serveşte la preparate din peşte sau carne.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DEMI-GLACE



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Sos brun*	Kg	0,850
Esență de oase (glace)*	Kg	0,050
Unt	Kg	0,050
Vin alb	Kg	0,100
Piper măcinat	Kg	0,001

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DEMI – GLACE

Operații pregătitoare

Se amestecă sosul brun cu esența de oase, vin piper şi unt şi se fierb circa 5 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte fierbinte la preparate ca : escalop, medalion, ş.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS PENTRU FRIPTURI ÎNĂBUŞITE (VÂNĂTORESC)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Sos tomat*	Kg	0,600
Esență de oase (glace)*	Kg	0,050

Ceapă	Kg	0,050
Morcovi	Kg	0,050
Păstârnac	Kg	0,050
Ciuperci proaspete Sau conserva	Kg Kg	0,400 0,200
Unt	Kg	0,050
Piper măcinat	Kg	0,001
Vin roşu	l	0,100
Sare	Kg	0,010

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte. Ciupercile se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Cănd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Morcovii şi păstârnacul se curăță, se spală ți se crestează.

Tehnica preparării

Ceapa ți ciupercile se înabuşă în unt. Se adaugă apă fiartă circa 400 ml, sare, piper, vin, esență de oase şi se fierb la foc moderat circa 10 minute. Separat se fierbe sosul tomat cu morcovi şi păstârnac circa 20 minute, după care se scot legumele. Sosul tomat fiert se adaugă peste ciuperci şi se continuă fierberea 5 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte cald la fripturi înăbuşite.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS COLBERT



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Esentă de oase (glace)*	Kg	0,450
Unt	Kg	0,500
Lămâie	Kg	0,125
Pătrunjel verde	Kg	0,100
Piper măcinat	Kg	0,002
Sare	Kg	0,015

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS COLBERT

Operații pregătitoare

Lamâia se spală şi i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Untul se topeşte şi se amestecă bine cu esența de oase până se uniformizează compoziția. Se adaugă sare, suc de lămâie, piper şi pătrunjel verde. Se păstreaza la cald.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte la preparate din peşte.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS DIN CIUPERCI



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Sos Madera *	Kg	0,800
Ciuperci proaspete sau conservă	Kg Kg	0,350 0,175
Unt	Kg	0,050
Piper măcinat	Kg	0,001
Sare	Kg	0,010

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DIN CIUPERCI

Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală si se taie lame subțiri. Cănd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid si se trec prin jet de apa rece.

Tehnica preparării

Ciupercile se înabuşă în unt, se adaugă sos Madera, piper, sare şi se fierb 10 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosiera. Se serveşte la diferite preparate ca: escalop, turnedou, preparate din ouă ş.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS DE VIN ROȘU



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Sos brun*)	l	0,750
Unt	Kg	0,075
Vin roșu	l	0,150
Jiu de la friptură	l	0,100

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE VIN ROȘU

Tehnica preparării

Sosul brun se fierbe într-un vas circa 5 minute. Se adaugă jiu de la friptura și vin. Se fierb împreună câteva minute și se îndepartează spuma. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă deasupra bucați mici de unt. Se păstrează la cald (în bain-marie).

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald la friptură la tavă, escalop, chifteluțe, limbă, ș.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS DE VIN ALB



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**

Sos brun*)	l	0,750
Unt	Kg	0,075
Vin alb	l	0,150
Jiu de la friptură	l	0,100

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE VIN ALB

Tehnica preparării

Sosul brun se fierbe într-un vas. Se adaugă jiu de la friptură și vin. Se fierb împreună câteva minute și se îndepartează spuma. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă deasupra bucați mici de unt. Se păstrează la cald.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald la friptură la tavă, escalop, chifteluțe, limbă, ș.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS UNGURESC



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Ceapă	Kg	0,200
Supă de oase*)	Kg	0,700
Smântânaă	Kg	0,150
Ulei	Kg	0,100
Făină	Kg	0,100
Boia de ardei dulce	Kg	0,003
Vin alb	l	0,100
Sare	Kg	0,020

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS UNGURESC

Operatii pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se opărește, se îndepartează apa. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se inabușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată și supa de oase. Se amestecaă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Când ceapa este bine fiartă, sosul se pasează și se fierbe din nou, adăugând smântâna, boia, sare și spre sfârșitul fierberii, vin.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald la fripturi de vită, pasăre, miel.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS TOMAT



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Oase fără măduvă și sită	Kg	1,000

Ulei	Kg	0,100
Făină	Kg	0,050
Morcovi	Kg	0,050
Țelină rădăcină	Kg	0,050
Pătrunjel rădăcină	Kg	0,050
Ceapă	Kg	0,100
Pastă de tomate	Kg	0,150
Zahăr	Kg	0,040
Foi de dafin	Kg	0,00025
Piper boabe	Kg	0,001
Cimbru	Kg	0,001
Sare	Kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – SOS TOMAT

Operații pregătitoare

Legumele (ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină) se taie felii. Oasele se taie în bucăți, se spală, se opăresc și se spală din nou, se fierb în apă (circa 3 litri) cu sare, se spumează și se fierb circa 3-4 ore. Supa de oase se strecoară. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

Tehnica preparării

Legumele se înabușă in ulei cu 100 ml de apă; când acestea s-au înmuiat, se adaugă făina dizolvată, pasta de tomate, piper, foi de dafin, cimbru și sare și se amestecă încontinuu. Se adaugă supa de oase, se fierbe circa 30 minute, se pasează prin sită deasă și se adaugă zahărul. Se păstreaza la cald (în bain – marie).

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește la chifteluțe, limbă, musaca, spaghete, s.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS DE TARHON – CEHOSLOVAC



SOS DE TARHON – CEHOSLOVAC

Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Tarhon verde	Kg	0,075
Unt	Kg	0,100
Ouă (2 gălbenusuri)	Kg	0,050
Lapte	Kg	0,500
Supă de oase*	l	0,250
Făină	Kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,015
Zahăr	Kg	0,020

Sare	Kg	0,030

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE TARHON -CEHOSLOVAC

Operatii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece ăi se separă albușurile de gălbenușuri. Tarhonul se spală, se aleg frunzele, se taie și se opăresc.

Tehnica preparării

Faina dizolvată în 200 lapte ml apă se adaugă în 80 – 85 g unt topit, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat restul de lapte (300 ml), supa de oase, gălbenușurile de ou, continuând firberea circa 20 de minute. Sosul obținut se strecoară, dacă este necesar. Se adaugă zahăr, frunze de tarhon, sare si oțet. Se mai fierbe circa 5 minute si se retrage de pe foc. Deasupra se pun bucăți de unt (15-20 g) pentru a nu forma crusta.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald la rasol de vită, pasăre, limbă.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DE TARHON



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Tarhon verde	Kg	0,100
Făină	Kg	0,130
Unt	Kg	0,075
Supă de oase*)	Kg	0,700
Smântână	Kg	0,150
Zahăr	Kg	0,020
Oțet 9 grade	l	0,030
Sare	kg	0,010

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE TARHON

Operatii pregătitoare

Tarhonul se curăță, se spală, se opareşte și se taie mai mare. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml apă se adaugă în unt topit, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă supa de oase, smântâna, oțet, zahăr, tarhon, sare și se fierb 10-15 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezinta în sosieră. Se servește cald, la rasol de vită si pasăre.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DE SMANTÂNĂ PENTRU VĂNAT



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Sos Madera*)	Kg	0,750

Smântană	Kg	0,125
Muştar	Kg	0,050
Unt	Kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	Kg	0,001
Sare	kg	0,010

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE SMÂNTÂNĂ PENTRU VÂNAT

Tehnica preparării

Sosul Madera se amestecă cu smântână, muştar şi se omogenizează. Se adaugă unt, vin, piper si sare. Se fierb împreună circa 10 – 15 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care urmeaza a se consuma (vânat).

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS DE SMÂNTÂNĂ



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Unt	Kg	0,100
Făină	Kg	0,100
Smântână	Kg	0,250
Lapte	l	0,750
Sare	kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE SMÂNTÂNĂ

Operatii pregătitoare

Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în lapte rece (250 ml) se adaugă în untul topit. Se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se toarnă treptat restul de lapte (500 ml), amestecǎnd continuu. După 10 -15 minute de fierbere, se adaugă smântâna, sare şi se fierbe încă 10 minute la foc moderat.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul ce urmează să fie consumat. Se serveşte cald cu diferite legume: conopidă, fasole verde şi diverse preparate din carne (chifteluțe, ş.a.)

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS PICANT CU MUSTAR (ROBERT)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Sos demi-glace*)	Kg	0,750
Ceapă	Kg	0,100

Muştar	Kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Oțet 9 grade	l	0,010
Sare	Kg	0,015

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS PICANT CU MUŞTAR (ROBERT)

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie marunt.

Tehnica preparării

Ceapa, se fierbe cu vin şi oțet timp de 15 minute. Se strecoară peste sosul demi-glace. Se adaugă muştar, sare si se fierbe la foc moderat 15 minute.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezinta în sosieră. Se serveşte cald la preparate de rasol de vită, fripturi, s.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS PICANT



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Sos brun*	Kg	0,800
Castraveți în oțet	Kg	0,150
Unt	Kg	0,050
Ceapă	Kg	0,100
Muştar	Kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Piper boabe	Kg	0,001
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,010

* Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS PICANT

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie marunt şi se opăreşte. Castraveții se spală se curăță de coajă şi semințe, se taie foarte mărunt şi se scurg de zeamă.

Tehnica preparării

Ceapa, muştarul şi piperul se fierb în apă (300ml), circa 10 minute. Se strecoară printr-o sită fină. La sos se adaugă castraveți şi se fierb împreuna 5 – 10 minute. Spre sfârşitul fierberii se adaugă vin, unt si sare.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte cald la preparate le grătar din carne de vita, porc, limbă, ş.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

SOS DIN OUA SI UNT (BERNEZ)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Unt	Kg	1,000
Ouă (10 gîlbenuşuri)	Kg	0,250
Tarhon verde	Kg	0,100
Ceapă	Kg	0,100
Lămâie	Kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,100
Piper boabe	Kg	0,010
Pătrunjel verde	Kg	0,050
Foi de dafin	Kg	0,00025
Sare	Kg	0,050

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DIN OUĂ ŞI UNT (BERNEZ)

Operații pregătitoare

Untul se încălzeşte uşor şi se separş de zer. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Tarhonul se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Patrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăță se spală şi se taie peştişori.

Tehnica preparării

Oțetul amestecat cu 100 ml apă se fierbe împreună cu ceapă, cotoare de tarhon, foi de dafin, sare şi piper, timp de 20 de minute şi se strecoară în alt vas. La această compoziție se adaugă gălbenuşurile şi se amestecă la foc moderat, până ce aceasta începe să se coaguleze. Untul topit şi limpezit se adaugă treptat bătându-se continuu cu telul, până se alifiază. Se ia vasul de pe foc, se stropeşte compoziția cu oțet şi suc de lămâie, se adaugă frunzele de tarhon şi pătrunjel.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte cald la preparate le grătar din carne de vită şi mânzat.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde |

SOS OLANDEZ



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Unt	Kg	1,000
Ouă (8 gălbenuşuri)	Kg	0,200
Lămâie	Kg	0,100
Piper măcinat	Kg	0,003
Sare	Kg	0,010

PROCES TEHNOLOGIC – SOS OLANDEZ

Operații pregătitoare

Ouale se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Untul se topeşte şi se elimină apa rezultată. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica prepararii

Gălbenuşurile de ou împreună cu sare se bat, într-un vas la bain-marie, la foc moderat până se obține o compoziție omogenă, lejeră, avându-se grijă să nu se coaguleze. Se adaugă treptat untul topit. Se continuă

baterea. Cănd sosul este gata, se adaugă suc de lămâie şi piper. Se recomandă a se folosi imediat după preparare.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte cald la preparatele din: peşte, conopidă, sparanghel s.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

PAI PARMEZAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 1kg**
Foietaj crud*	kg	1,350
Oua	kg	0,050
Cascaval	kg	0,100
Faina	kg	0,020
Sare	kg	0,005

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PAI PARMEZAN

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-o farfurie şi se bat pentru omogenizare.

Tehnica preparării

Foietajul se întinde îri foaie groasă de 1 cm, folosind făină. Se aşază pe tavă stropită cu apă. Se unge cu ou, se taie în bucăți lungi de 8 cm şi late de 3 cm. Se presară deasupra sare şi caşcaval ras. Se coace în cuptor, cu foc iute la început, apoi moderat.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie. Se servesc cîte 2 bucăți la o porție, la consome, supe ş.a.

Postat în Rețete, Semipreparate



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 1kg**
Gris	kg	0,300
Oua	kg	0,150
Patrunjel verde	kg	0,010

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUŞTE DIN GRIŞ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Albuşurile se bat spumă.

Tehnica preparării

Gălbenuşurile se bat, se adaugă treptat gris şi albuşurile spumă. Se formează găluşte cu lingura şi se fierb în apă cu sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul intră in componența diferitelor supe.

Postat în Rețete, Semipreparate



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 0,5 kg
Ficat de vita	kg	0,350
Pesmet	kg	0,035
Ceapa	kg	0,100
Oua	kg	0,200
Untura sau ulei cand nu exista untura	kg	0,050
Patrunjel verde	kg	0,040
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit = 0,5 kg

PROCES TEHNOLOGIC- GĂLUŞTE DIN FICAT

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie bucăți. Ficatul de vită se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina cu sită deasă, împreună cu ceapa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Ficatul tocat se amestecă cu ouă. pătrunjel verde, pesmet, ulei, sare şi piper. Din această compoziție se formează găluşte, care se toarnă cu lingurița în apă clocotită cu sare şi se fierb 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Găluştele se servesc la supă de oase sau de pasăre.

Postat în Rețete, Semipreparate



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 1kg
Făină	kg	0,350
Oua	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,025
Untură sau ulei	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUŞTE DIN FĂINĂ PENTRU PAPRICAŞ

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării:

Intr-un vas se fierb 100 g ulei şi 300 ml apă şi sare. Se adaugă făina în bloc, amcstecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin şi se adaugă ouăle, unul câte unul, amestecând bine după fiecare ou. Se adaugă piper şi pătrunjel verde. Din această compoziție se formează

găluşte cu linguriţa, care se fierb în apă clocotită cu sare. Găluştele se pot prepara şi după procedeul următor : făina se amestecă cu ouă, ulei, sare, piper şi pătrunjel verde şi se prepară compoziţia de găluşte. Se aşază pe tocător de lemn şi se împarte în fâşii lungi cu lăţimea de 2—3 cm din care, cu ajutorul lamei cuţitului, se desprind bucăţi de circa 1 cm care se pun direct în vasul cu apa clocotită cu sare. Se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul intră în componenţa diferitelor papricaşuri.

Postat în Reţete, Semipreparate |

GĂLUŞTE DIN CARTOFI PENTRU PAPRICAŞ



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 1,5 kg**
Cartofi	kg	1,500
Faina	kg	0,225
Oua	kg	0,150
Patrunjel verde	kg	0,050
Ceapa	kg	0,150
Untura (ulei numai daca nu exista untura)	kg	0,100
Piper macinat	kg	0,0005
Sare	kg	0,025

Gramaj produs finit = 1,5 kg

PROCES TEHNOLOGIC- GĂLUŞTE DIN CARTOFI PENTRU PAPRICAŞ

Operaţii pregătitoare :

Cartofii se spală, se introduc in apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg de lichid, se răcesc, se curăţă de coajă şi se rad prin râzătoare fină. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură înfierbîntată cu 100 ml apă. Cartofii se amestecă cu ceapă înăbuşită, ouă, făină, sare, piper şi pătrunjel verde, obţinîndu-se un aluat de consistenţă potrivită. Aluatul se lasă în repaus 20 minute. Se por ţionează în bucăţi rotunde de mărimea unei nuci. Găluştele rezultate se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb circa 20 minute şi se scurg de apă.

Prezentarea şi servirea

Găluştele obţinute se folosesc la papricaş.

Postat în Reţete, Semipreparate



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 1 kg**
Unt	kg	0,250
Margarină	kg	0,250
Oţet 9 grade	kg	0,010
Făină	kg	0,600
Sare	kg	0,010

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – FOIETAJ CRUD

Operații prcgătitoare

Făina se cerne.

Tehnica preparării

Untul se frământă cu margarina până la omogenizare, i se dă forma de pătrat şi se introduce în frigider, circa 20 minute. Făina (500 g) se aşează pe planşetă, se face un gol în mijloc în care se pune sare, apă, oțet şi se frământă bine obținând o cocă omogenă, de consistență potrivită care se lasă în repaos, 20 minute.

Coca se turează astfel : se întinde în formă de pătrat, subțiat spre margini. Bucata de unt cu margarină se aşează în mijlocul pătratului şi se împachetează, unind fiecare latură a pătratului cu latura opusă. Se întinde din nou, cu merdeneaua, folosind făină (100 g), în foaie groasă de 2 cm şi se împachetează în patru. Coca se introduce în frigider, 30 minute. Operația de turare, împachetare şi răcire se repetă încă de trei ori.

Se foloseşte la pregătirea diferitelor preparate din foietaj.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 2,5 kg
Cartofi	kg	2,000
Faina	kg	0,500
Oua	kg	0,500
Lapte	kg	1,250
Ulei	l	0,300
Zahar vanilat	kg	0,010
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit = 2,5 kg

PROCES TEHNOLOGIC – FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI

Operații pregătitoare

Cartofii (1 kg) se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă şi se sfăramă cu telul. Restul de cartofi (1 kg) se curăță de coajă, se spală, se dau prin razătoare şi se scurg de lichid. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii fierți se amestecă cu cartofi cruzi, făină, ouă, zahăr vanilat, lapte şi sare. Se obține o cocă de clătite. In tigaia unsă cu ulei şi înfierbîntată, se ia cu polonicul sau luşul, din cocă şi se întinde pe toată suprafața tigăii, se frige pe ambele părți, obținîndu-se foaia de clătită. Se repetă operația pînă la terminarea compoziției.

Prezentarea şi servirea

Foile de clătite se servesc umplute cu dulceață, gem ş.a.

Postat în Rețete, Semipreparate



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg

Deşeuri de la prelucrarea peştelui (aripi, cozi, cap, coloană vertebrală, etc)	kg	0,400
Morcovi	kg	0,050
Ţelină rădăcină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,075
Foi de dafin	kg	0,0005
Piper boabe	kg	0,001
Vin alb	l	0,025
Oțet 9 grade	l	0,010
Cuişoare	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC- ESENȚA DE PEŞTE

Operații pregătitoare

Deşeurile din peşte se spală. Morcovii, ceapa şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Deşeurile din peşte se fierb în apă (2 l) cu sare şi se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, ceapă, piper, cuişoare, foi de dafin, oțet, vin şi se fierb circa 2 ore.

Se strecoară, se răceşte şi se păstrează la rece. Esența de peşte intră în componența diferitelor preparate din peşte.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

ESENȚA DE OASE (GLACE)



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 1 kg
Oase fără măduvă şi sită de mânzat	kg	20,000
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit =1 kg

PROCES TEHNOLOGIC - ESENȚA DE OASE (GLACE)

Operații pregătitoare

Oasele se taie bucăți, se opăresc şi se spală.

Tehnica preparării

Oasele se usucă în cuptor, fără grăsime. Se fierb in 50 l apă cu sare, se îndepărtează spuma. După 8—10 ore de fierbere, când supa scade la jumătate, se strecoară printr-o sită deasă. Supa obținută se răceşte, se degresează şi se fierbe din nou până se concentrează şi rămâne la 1,000 kg. Se strecoară din nou, se răceşte şi se păstrează la rece.

Intră în compoziția diferitelor sosuri.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

BORŞ



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 litri
Drojdie de bere	kg	0,020
Mălai superior	kg	0,500
Tărâțe de grâu	kg	1,000
Pâine neagră	kg	0,200

Gramaj produs finit =10 l

PROCES TEHNOLOGIC – BORŞ

Operații pregătitoare

- Mălaiul se cerne.
- Pâinea se taie felii și se rumenesc pe plită.

Tehnica preparării

- Drojdia de bere, mălaiul şi 150 g tărâțe se amesteca cu 700 ml apă călduță, obțînând o maia care se lasă să se dospească 5—6 ore.
- Maiaua dospită se pune într-un butoi sau borcan de sticlă, se amestecă cu restul de tărâțe şi apă caldă (circa 3 litri) şi se lasă la dospit circa 4 ore.
- Se adaugă din nou, apă clocotită (circa 8 1), feliile de pâine, se acoperă vasul cu capac şi se lasă să se limpezească.
- Se scoate pâinea prăjită.

Pentru pregătirea altei cantități de borş, se poate folosi jumătate din cantitatea compoziției rămasă de la borşul consumat. In acest scop, această compoziție se scoate separat, se spală vasul, se introduce compoziția (jumătate) şi se adaugă în completare 250 g mălai şi 500 g tărâțe.

Se amestecă cu apă caldă (3 litri) şi se lasă 3—4 ore la dospit, se adaugă din nou apă fiartă (8 l), feliile de pâine, se acoperă cu capac şi se lasă să se limpezească.

- Borşul se foloseşte la pregătirea diferitelor preparate.

Postat în Rețete, Semipreparate |

BAIȚ PENTRU VÂNAT



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 5 kg
Oțet 9 grade	l	0,300
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Usturoi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Vin	l	0,200
Foi de dafin	Kg	0,001
Cimbru	Kg	0,004
Piper boabe	Kg	0,005
Sare	Kg	0,10

Gramaj produs finit = 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC – BAIȚ

Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală, se taie rondele. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării.

Morcovii, ceapa, țelina rădăcină, usturoiul, piper, foi de dafin, oțet, vin, sare şi cimbru se adaugă în 4 1 apă şi se dă în clocot.

Se foloseşte la marinarea cărnii de vânat.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

SOS DE USTUROI



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	**U.M.**	**Cantitate**
Făina	Kg	0,100
Ulei	Kg	0,100
Supă de oase*)	Kg	1,000
Usturoi	Kg	0,300
Oțet 9 grade	l	0,030
Sare	Kg	0,020

*) Se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE USTUROI

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță și se taie felii subțiri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 mg supă de oase și se adaugă în uleiul încalzit. Se fierb împreună cu 850 mg supă de oase circa 15 – 20 minute. Usturoiul se înabușă în 50 mg supa de oase, se adaugă la sos, se fierbe 5 minute și se strecoară. Se adaugă oțet și sare.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosiera sau impreună cu preparatul la care se consumă. Se servește la preparate din carne de vită, rasol, pește, ș.a.

Postat în Rețete, Rețete sosuri, Sosuri calde _ |

TĂIȚEI DE CASĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1kg**
Făină	kg	0,750
Ouă	kg	0,400
Sare	kg	0,030

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – TĂIȚEI DE CASĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se aşază pe o planşetă. În mijloc, se adaugă ouă, sare şi circa 125 ml apă. Se amestecă pentru omogenizare şi se obţine un aluat de consistenţă moale. Se porţionează în bucăţi egale, circa 4—6 bucăţi la o porţie şi se lasă în repaus timp de 10 minute ; se rulează şi se taie în funcţie de preparatul la care se folosesc. Tăiţeii obţinuţi se scutură de făină şi se păstrează la loc uscat.

Se folosesc la diferite preparate culinare.

Postat în Reţete, Semipreparate _ |

TAIŢEI DIN CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 3kg**
Cartofi	kg	2,500
Faina	kg	0,900
Oua	kg	0,250
Sare	kg	0,050

Gramaj produs finit = 3 kg

PROCES TEHNOLOGIC – TAIŢEI DIN CARTOFI

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăţă de coajă şi se toacă cu maşina. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu făină, ouă şi sare. Se obţine un aluat ci in care se taie bucăţi cu lungimea de 5 cm şi cu diametrul de circa 1 cm. Se introduc în apă cu sare şi se fierb.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald la diferite preparate.

Postat în Reţete, Semipreparate



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1kg**
Aripi si picioare de pui	kg	1,000
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Păstârnac	kg	0,050
Ţelină rădacină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050
Ouă (2 albuşuri)	kg	0,050
Sare	kg	0,015

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC- SUPA DE PASARE

Operaţii pregătitoare

Aripile şi picioarele de pui se trec prin flacără ; se spală în mai multe ape reci, se opăresc. Ghiarele se îndepărtează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, ţelina rădăcină şi ceapa se curăţă, se spală şi se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

Tehnica preparării

Aripile şi picioarele de pui se fierb în 1,5 1 apă cu sare şi se spumează. Se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, țelină şi ceapă şi se fierb circa 1 oră. După fierbere, se strecoară prin sită deasă sau etamină umezită şi se limpezeşte cu albuş de ou. Se strecoară din nou.

Intră în componența unor supe, sosuri ş.a.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

SUPĂ DE OASE



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10kg
Oase cu măduvă şi sită	kg	2,700
Oase fără măduvă și sită	kg	4,000
Morcovi	kg	0,500
Ceapă	kg	0,500
Țelină rădăcină	kg	0,700
Păstârnac si pătrunjel rădăcină	kg	0,500
Piper boabe	kg	0,005
Sare	kg	0,050

Gramaj produs finit = 10 kg

PROCES TEHNOLOGIC – SUPĂ DE OASE

Operații pregătitoare

- Oasele se spală şi se taie bucăți, se opăresc şi se spală din nou cu apă rece.
- Morcovii, ceapa, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul se curăță şi se spală.

Tehnica preparării

- Oasele se fierb în 10 l apă cu sare şi se îndepărtează spuma.
- După 3 ore de fierbere la foc moderat, se adaugă : morcovi, ceapă, țelină, pătrunjel rădăcină şi păstârnac, piper boabe şi se continuă fierberea circa 60 minute.
- Supa obținută se strecoară prin sită sau pasoar.
- Intră în componența diferitelor supe, ciorbe, creme şi sosuri.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

SUPĂ DE CARNE



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 2kg
Carne de vită calitatea I	kg	0,200
Oase de vită cu maduvă şi sită	kg	2,000
Morcovi	kg	0,250

Păstârnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ţelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Ouă (3 albuşuri)	kg	0,075
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj produs finit = 2 kg

PROCES TEHNOLOGIC – SUPA DE CARNE

Operații pregătitoare

Oasele se taie în bucăți, se opăresc şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina şi ceapa se spală ; jumătate din cantitate se taie felii, iar restul se lasă întregi. Carnea se spală şi se toacă cu maşina cu sită rară.

Tehnica preparării

Oasele se fierb în apă cu sare şi se spumează. Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină şi ceapă şi se fierb 4—5 ore. Se răceşte, se degresează şi se strecoară prin sită. Carnea de vită tocată se amestecă cu albuşuri şi 50 ml apă rece, se adaugă în supă, împreună cu legumele tăiate felii şi piper boabe.

Se fierb 10—15 minute şi se continuă fierberea la foc moderat încă circa 50 minute. Se strecoară prin etamină umedă, se degresează din nou.

Intră în componența diferitelor sosuri.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

RULOU DIN FOIETAJ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 20 bucăți**
Foietaj crud*	kg	0,600
Ouă	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,050
Făină	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj produs finit = 20 g o bucată

PROCES TEHNOLOGIC – RULOU DIN FOIETAJ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat pentru omogenizare. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Se prepară foietajul, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Foietajul se întinde folosind făină în foaie groasă de circa 4 mm. Se taie în fâşii de 12—15 cm lungime şi lățime de 2 cm. Fiecare fâşie se unge cu ou la una din margini, se rulează pe țevi metalice speciale de formă cilindrică uşor conică. Rulourile se ung la suprafață cu ou, se presară cu caşcaval ras, se aşază pe o tavă stropită cu apă şi se coc la cuptor la foc iute la început, apoi moderat. Rulourile coapte se scot de pe țeava metalică.

Prezentarea şi servirea

Rulourile se folosesc pentru umplut cu diverse compoziții.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

RAZATURA DE LAMAIE



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 1kg
Lămâie*	kg	2,100
Zahăr	kg	0,700
Alcool	l	0,020

*Lămâile fără coajă se folosesc la pregatirea altor preparate

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – RAZATURA DE LAMAIE

Operații pregătitoare

Lămâile se spală.

Tehnica preparării

Lămâile se rad de coajă. Răzătura obținută se amestecă cu zahăr şi alcool. Se păstrează la rece, în borcane închise ermetic.

Postat în Rețete, Semipreparate _ |

PATEU DIN FICAT DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 1kg
Ficat de porc	kg	0,700
Ceapa	kg	0,300
Margarina	kg	0,300
Coniac	kg	0,030
Nucsoara	kg	0,001
Frisca lichida	kg	0,100
Piper macinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PATEU DIN FICAT DE PORC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Ficatul se curăță, se spală şi se taie bucăți mici. Nucşoara se rade.

Tehnica preparării

Ceapa şi ficatul se înăbuşă in margarină, se răcesc şi se toacă cu maşina de 2—3 ori. Compoziția obținută se bate cu telul se adaugă frişcă, sare. coniac, piper şi nucşoară.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece. Se poate folosi la prepararea rulourilor, sandvişurilor.

Postat în Rețete, Semipreparate



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 0,6 kg
Carne de porc calitatea I	kg	0,650

Ulei	kg	0,050
Castraveti murati	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Mustar	kg	0,025
Smantana	kg	0,075
Ceapa	kg	0,050
Gogosari rosii in otet	kg	0,050
Margarina	kg	0,050
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit = 0,6 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie in bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Castraveții murați se spală şi se taie rondele. Gogoşarii se spală, se taie bucăți şi se scot semințele.

Tehnica preparării

Bucățile de carne şi ceapă se înăbuşă în ulei şi 100 ml apă. Se adaugă foi de dafin şi se continuă înăbuşirea. Carnea şi ceapa se toacă prin maşină cu sită deasă, de 2—3 ori. La pasta de carne se adaugă margarina, smîntînă, sare, piper şi muştar. Compoziția obținută se bate cu telul pentru omogenizare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat cu ajutorul unui poş cu şpriț. Se serveşte rece, cu decor din felii de gogoşari şi castraveți murați. Se poate folosi la prepararea sandvişurilor.

Postat în Rețete, Semipreparate



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 1kg**
Branza proaspata de vaci	kg	0,600
Branza telemea de oi	kg	0,150
Unt	kg	0,150
Smantana	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Salata verde	kg	0,050

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN BRÎNZA „FĂGĂRAŞ"

Operații pregătitoare

Branza telemea de oi se spală şi împreună cu branza proaspătă de vaci se trec printr-o sită fină. Untul se alifiază. Salata se curăță de cotor, se îndepărtează frunzele depreciate şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Branza se amestecă cu unt, smîntînă şi boia pînă se obține o pastă omogenă. Pasta obținută se montează pe foi de salată verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece. Se poate folosi şi la prepararea sandvişurilor.

Postat în Rețete, Semipreparate



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 1,2 kg**
Branza telemea de oi	kg	0,450
Cascaval	kg	0,500
Unt	kg	0,300
Boia de ardei dulce	kg	0,010

Gramaj produs finit = 1,2 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN BRANZA ŞI CAŞCAVAL

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Brinza se spală şi se rade. Untul se bate cu telul pînă se alifiază.

Tehnica preparării

Branza şi caşcavalul se amestecă cu boia şi unt şi se obține o pastă omogenă. Pasta se aşază în hartie pergament sau celofan. Se rulează strans şi se păstrează la re

Prezentarea şi servirea

Preparatul se foloseşte la umplerea rulourilor şi la prepararea sandvişurilor.

Postat în Rețete, Semipreparate



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 1kg**
Branza telemea de oi	kg	0,800
Unt	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Chimen	kg	0,002
Piper macinat	kg	0,001

Gramaj produs finit = 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN BRANZA CU BOIA

Operații pregătitoare

Brînza se spală şi untul se alifiază.

Tehnica preparării

Brinza se toacă cu maşina cu sită deasă, se adaugă unt, piper, boia şi chimen, amestecand pană se formează o pastă omogenă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se foloseşte la umplerea rulourilor şi la prepararea sandvişurilor.

Postat în Rețete, Semipreparate

GOGOŞARI UMPLUȚI CU SALATA DE CRUDITĂȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta**

		pt. 10 portii
Gogosari kapia (10 bucati)	kg	0,500
Morcovi	kg	0,150
Telina radacina	kg	0,150
Sfecla rosie	kg	0,150
Ridichi	kg	0,150
Gulii	kg	0,100
Varza alba	kg	0,150
Lamai	kg	0,050
Branza telemea	kg	0,100
Smantana	kg	0,100
Piper macinat	kg	0,0005
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - GOGOŞARI UMPLUȚI CU SALATA DE CRUDITĂȚI

Operații pregătitoare

Gogoşarii şi ardeii kapia se spală şi se curăță. Morcovii, țelina, sfecla roşie, ridichile, varza albă şi guliile se curăță, se spală şi se taie fîşii foarte înguste (julien). Lămaia se spală şi i se extrage sucul. Branza telemea se spală şi se rade fin.

Tehnica preparării

Legumele tăiate se țin in suc de lămîie circa 30 minute. Se amestecă cu sare, piper, branză telemea şi smantînă. Cu această compoziție se umplu ardeii kapia şi gogoşarii care se montează sub formă de ciupercă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Din legume, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Ciuperci proaspete	kg	0,750
Ceapa	kg	0,125
Pesmet	kg	0,025
Ulei	l	0,100
Marar verde	kg	0,050
Vin	l	0,050
Piper macinat	kg	0,001
Cascaval	kg	0,050
Usturoi	kg	0,025

Salata verde	kg	0,050
sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciuperci 65g + sos 10 g

PROCES TEHNOLOGIC – CIUPERCI UMPLUTE

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală. Cozile de la ciuperci se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală si se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pesmetul se cerne. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală in mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Ceapa şi cozile de ciuperci se înăbuşă in 50 g ulei şi 100 ml apă; cand a scăzut din lichid se adaugă piper, pesmet, mărar verde, sare şi usturoi. Se amestecă compoziția şi se lasă să se răcească. Intr-o tavă unsă cu ulei (50 g), se aşează ciupercile umplute cu compoziția obținută. Se adaugă deasupra caşcaval şi se introduce la cuptor circa 30 minute. Spre sfarşit, se stropesc cu vin şi cu jiul rezultat de la frigere.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece sau cald.

Postat în Din legume, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Ciuperci proaspete sau conserva	kg kg	0,950 0,475
Patrunjel verde	kg	0,025
Marar verde	kg	0,025
Vin alb	l	0,050
Ceapa	kg	0,150
Lamaie	kg	0,075
Ulei	kg	0,100
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciuperci 50g + sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – CIUPERCI CU SOS DE LAMAIE (A LA GREC)

Operatii pregătitoare.

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămaia se spală şi se taie felii. De la o alta jumatate de lămaie se extrage sucul.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei şi 50 ml apă ; se adaugă ciuperci, piper, zeama de la o jumatate de lămaie, mărar verde, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare şi apă (circa 1 litru). Se continuă fierberea circa o oră. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din felii de lămaie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece.

Postat în Din legume, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Ardei grasi	kg	1,000
Vinete	kg	1,500
Ceapa	kg	0,150
Rosii proaspete	kg	0,500
Ulei	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150g

PROCES TEHNOLOGIC – ARDEI UMPLUȚI CU SALATA DE VINETE ŞI ROŞII

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se rade fin, se spală cu apă rece şi se scurge de apă. Roşiile se spală, se opăresc, se de cojesc şi se taie mărunt. Ardeii se spală şi se curăță.

Tehnica preparării

Vinetele se coc, se curăță, se scurg de zeamă şi se toacă foarte fin cu satîr de lemn. Se amestecă cu ulei, sare, ceapă şi roşii. Ardeii se umplu cu salata obținută şi se țin la frigider circa 30 minute. Se taie felii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Din legume, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Branza telemea de oi	kg	1,000
Chimen	kg	0,002
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper macinat	kg	0,001
Salata verde	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit :100g

PROCES TEHNOLOGIC – LIPTAUER TIMSOREAN

Operații pregătitoare

Branza se spală şi se rade. Chimenul se macină. Salata verde se curăță de cotor, se îndepărtează frunzele depreciate şi se spală fiecare frunză in mai multe ape.

Tehnica preparării

Brînza se amestecă cu piper, boia şi chimen si se obține o pastă omogenă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat pe frunze de salată verde. Se serveşte rece. Se poate folosi şi la prepararea sandvişurilor.

Postat în Din brânzeturi, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Branza telemea de oi	kg	0,600
Branza proaspata de vaca	kg	0,300
Smantana	kg	0,050
Unt	kg	0,050
Piper macinat	kg	0,001
Salata verde	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100g

PROCES TEHNOLOGIC – LIPTAUER

Operații pregătitoare

Branza telemea de oi se spală şi împreună cu brinza proaspătă de vacă se trec printr-o sită fină. Untul se alifiază. Salata verde se curăță de cotor, se îndepărtează foile depreciate şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Branza se amestecă cu unt. piper, smantană şi se omogenizează pană ce se obține o pastă fină.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă ornat cu şprițul, pe frunze de salată verde, montat pe farfurie. Se serveşte rece. Se poate folosi la prepararea sandvişurilor.

Postat în Din brânzeturi, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Branza telemea de vaca	kg	0,1000
Rosii proaspete	kg	0,800
Ceapa	kg	0,200
Lamaie	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Ardei iute	kg	0,150
Piper macinat	kg	0,003

Gramaj pentru o portie de produs finit: 180g

PROCES TEHNOLOGIC- **ICRE DIN BRINZA CU ROŞII**

Operații pregătitoare

Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc si se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămaia se spală şi i se extrage sucul. Ardeiul iute se spală şi se coace. Branza se spală şi se rade.

Tehnica preparării

Branza se amestecă cu roşii, ulei, suc de lămaie, piper, ceapă şi boia de ardei dulce.

Prezentarea şi servirea

Pasta de brînză se prezintă porţionată pe farfurie sau platou, cu decor de felii de roşii şi ardei iute copt. Se serveşte la sandvişuri.

Postat în Din brânzeturi, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Castraveti verzi	kg	1,000
Branza telemea de oi	kg	0,300
Branza de vaci	kg	0,300
Unt	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,200

Gramaj pentru o portie de produs finit: 120g

PROCES TEHNOLOGIC **– CASTRAVEȚI UMPLUȚI CU PASTA DE BRANZA**

Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se taie la cele două capete pe o lungime de 2 cm, apoi se taie în bucăți de circa 10 cm si se scoate miezul cu un cutit special. Ardeiul gras se spala, se curata si se taie marunt. Branza de vaci si branza telemea se trec prin sita. Untul se alifiaza.

Tehnica preparării

Pasta de branza si untul se amestecă pană ce se omogenizează, se adaugă ardei gras. Castraveții se umplu cu pastă de brinză, se aşază pe un platou şi se introduc în frigider pentru 1—2 ore. Castraveții umpluți se taie în felii subțiri şi se aşază pe platou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezinta, pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Din brânzeturi, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Ceapa verde	kg	0,200
Rosii proaspete	kg	0,500
Salata verde	kg	0,100
Smantana	kg	0,300
Oua	kg	0,200
Branza de vaci	kg	0,500
Piper macinat	kg	0,01
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150g

PROCES TEHNOLOGIC- **BRANZA DE VACI CU OUA ŞI CEAPA**

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie cuburi. Ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Salate verde se curăță şi se spală. Roşiile se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Brinza de vaci se amestecă cu smantînă, obţinîridu-se o pastă omogenă. Pasta se amestecă cu sare, piper, ceapă şi ouă. Salata verde se aşează pe platou, deasupra se adaugă compoziţia obţinută şi se execută un decor din felii de roşii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau in farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Din brânzeturi, Gustări reci, Reţete, Reţete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 porţii**
Ardei gras	kg	0,500
Brânză telemea de oi	kg	0,150
Brânză de vaci	kg	0,150
Măsline	kg	0,200
Unt	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,0005

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 100g

PROCES TEHNOLOGIC - **ARDEI GRAS UMPLUT CU PASTĂ DE BRÂNZĂ ŞI MĂSLINE**

Operaţii pregătitoare

Ardeii se spală şi se curăţă. Măslinele se spală, se curăţă de samburi şi se taie mărunt. Brânza de vaci şi brănza telemea se trec printr-o sită. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Pasta de brânza şi untul se omogenizează, se adaugă măsline, piper şi se amestecă. Ardeii se umplu cu pasta de brânză, se aşază într-o tavă şi se introduc în frigider unde se ţin 1—2 ore. Ardeii se taie în felii subţiri şi se aşază pe platou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte rece.

Postat în Din brânzeturi, Gustări reci, Reţete, Reţete gustări ☆ |

VOL-AU-VENT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 20 bucăţi**
Foietaj crud *	kg	1,100
Făină	kg	0,010
Ouă	kg	0,050

Gramaj produs finit = 20 g o bucată

PROCES TEHNOLOGIC VOL-AU-VENT

Operaţii pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat pentru omogenizare.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Foietajul crud se întinde în foaie groasă de 1,5 cm folosind făină, se decupează în 40 bucăţi cu o formă rotundă cu diametrul de 7-8 cm.

- Jumătate din bucăți (20) se ung cu ou şi se aşază pe tava stropită cu apă.
- La bucățile rămase se decupează mijlocul cu o formă rotundă cu diametru de 3 c:m.
- Coroana de cerc rezultată se aşază cât mai simetric pe bucățile de pe tavă şi se ung cu ou.
- Căpăcelele rămase de la coroana de cerc se aşază pe tavă, se ung cu ou şi se introduce tava la cuptor la foc iute la început, apoi moderat, pană ce capătă o culoare galben-aurie.
- Preparatul se umple cu diferite sosuri, carne, ciuperci ş.a.

Postat în Rețete, Semipreparate |

TARTE PENTRU UMPLUT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 20 bucăți
Unt	kg	0,300
Făină	kg	0,450
Ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050
Sare	kg	0,005

Gramaj produs finit = 20 g o bucata

PROCES TEHNOLOGIC – TARTE PENTRU UMPLUT

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

Tehnica preparării

- Făina se amestecă cu gălbenuşuri, sare, unt şi circa 200 ml apă.
- Se frământă uşor, obținându-se un aluat fraged, omogen, de consistență potrivită, care se lasă la rece o oră şi apoi se modelează în formă de tarte.
- Se coc la cuptor la o temperatură moderată.
- Se scot din forme, cu atenție fără să se sfărâme.

Postat în Rețete, Semipreparate |

OUA UMPLUTE CU PATEU DIN FICAT



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Oua	kg	0,500
Pateu din ficat *	kg	0,350
Salata verde	kg	0,200

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: 75 g

PROCES TEHNOLOGIC - OUA UMPLUTE CU PATEU DIN FICAT

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie pe jumătate, în lungime. Se prepară pateul de ficat, folosind rețeta respectivă. Salata verde se curăță şi so spală in mai multe ape, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Gălbenuşurile se trec prin râzătoare fină, se amestecă cu pateu de ficat, se introduc într-un poş cu şpriț şi se umplu jumătățile de ouă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din ouă, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Oua	kg	0,500
Ceapa verde	kg	0,100
Pasta de branza*	kg	0,100
Mustar	kg	0,010
Salata verde	kg	0,050
Rosii proaspete	kg	0,050

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC – OUA UMPLUTE CU PASTA DIN BRÎNZA

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie pe jumătate în lungime şi se separă gălbenuşurile de albuşuri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Salata se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape. Se prepară pasta de brînză, folosind rețeta respectivă. Roşia se curăță, se spală şi se taie în diverse forme, pentru decor.

Tehnica preparării

Gălbenuşurile de ou se amestecă cu pasta de brînză, ceapă verde şi muştar. Cu compoziția obținută se umplu jumătățile de ou, cu ajutorul unui poş (prevăzut cu şpriț cu zimți mari).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde şi roşii. Se serveşte rece.

Postat în Rețete



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Oua	kg	0,500
Morcovi	kg	0,150
Telina radacina	kg	0,150
Cartofi	kg	0,600
Mazare verde conserva	kg	0,100
Fasole verde conserva	kg	0,100
Rosii proaspete	kg	0,500
Branza telemea de oi	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Smantana	kg	0,050

Patrunjel verde	kg	0,050
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - OUA UMPLUTE CU LEGUME

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb fină ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie în două pe lungime. Morcovii, țelina, cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, se ră-cesc, se curăță de coajă şi se taie cuburi mici. Roşiile se spală, se taie rondele cu grosimea de 1 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie mărunt. Mazărea şi fasolea verde conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece ; fasolea se taie bucăți mici. Brinza telemea se spală şi se rade fin. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Gălbenuşurile de ou se amestecă cu unt, smîntînă şi sare obținînd o pastă omogenă. Pasta obținută se amestecă cu cartofi, țelină, pătrunjel tăiat mărunt, morcovi, mazăre, fasole, piper, sare şi brînza telemea. Cu această compoziție se umplu ouăle (albuşurile fierte). Ouăle umplute se montează pe cîte o felie de roşie şi se ornează cu frunze de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Rețete



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Oua	kg	0,500
Sos tartar *	kg	0,400
Gogosari rosii in otet	kg	0,100
Patrunjel verde	kg	0,050
Salata verde	kg	0,100

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit:60 g

PROCES TEHNOLOGIC - OUA CU SOS TARTAR

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pină ajung dei consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie pe jumătate, în lungime. Pătrunjelul verde se curăță şi se spală. Gogoşarii se curăță, se spală şi se taie în diverse forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci. Sosul tartar se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Jumătățile de ou se aşază pe platou. Sosul tartar se adaugă peste jumătățile de ou şi se execută un decor din frunze de pătrunjel verde şi gogoşari.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Rețete



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii

Oua	kg	0,500
Sunca presata	kg	0,350
Aspic*	kg	0,800
Salata verde	kg	0,100
Masline	kg	0,030
Gogosari rosii	kg	0,050

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: 160 g

PROCES TEHNOLOGIC - OUĂ CU ŞUNCĂ ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare şi se taie fiecare ou în jumătate. Şunca presată se taie fîşii foarte înguste. Salata verde se curăță si se spală fiecare frunză, în mai multe ape. Măslinele şi gogoşarii se taie în diferite forme pentru decor. Aspicul se topeşte la bain-marie.

Tehnica preparării.

O parte din aspic se toarnă în forme şi se introduce la frigider pentru a se întări. In fiecare formă se aşază decorul format din măsline şi gogoşari. Se adaugă jumătate de ou cu gălbenuşul în jos şi şuncă tăiată, de jur împrejurul oului. Se umple forma cu aspic rece (lichid) şi se introduce la frigider. După gelificare, se scot din forme.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din ouă, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Oua	kg	0,500
Smantana	kg	0,400
Mustar	kg	0,100
Ceapa verde	kg	0,200
Rosii proaspete	kg	0,400
Patrunjel verde	kg	0,030
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 130 g

PROCES TEHNOLOGIC - OUĂ CU ROŞII ŞI CEAPA VERDE

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Se fierb pană ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie în două, pe lungime. Ceapa se curăță, se spală şi se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Jumătățile de ou se aşază pe platou. Smantana se amestecă cu muştar, ceapă verde şi sare. Sosul obținut se toarnă peste ouă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din felii de roşii şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece.

Postat în Din ouă, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Oua	kg	0,250
Maioneza*	kg	0,200
Salata verde	kg	0,050
Patrunjel verde	kg	0,020

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: oua = 35 g

PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ CU MAIONEZĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pană ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie în două, pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță şi se spală. Salata verde se curăță şi se spală, fiecare frunză, cu multă apă rece.

Tehnica preparării

Jumătățile de ou se aşază pe platou şi se ornează cu maioneză, cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriț. Deasupra se execută un decor din frunze de patrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salata verde. Se serveşte rece.

Postat în Din ouă, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Oua	kg	0,500
Mustar	kg	0,050
Unt	kg	0,030
Maioneza*	kg	0,050
Salata verde	kg	0,100
Salata franceza	kg	1,000
Patrunjel verde	kg	0,040
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: oua = 50 g, salata = 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – OUA CAZINO

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pină ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie jumătăți în lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape. Se prepară maioneza şi salata franceză, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Gălbenuşurile se amestecă cu unt, piper, sare, muştar şi pătrunjel verde, pană se formează o pastă omogenă. Cu această. compoziție se umplu jumătățile de ou. Pe platou se montează salata franceză, deasupra ouă umplute şi se ornează cu maioneză.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din ouă, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Sos tartar *	kg	0,600
Lapte	l	0,600
Margarina	kg	0,100
Faina	kg	0,350
Oua	kg	0,150
Oua pentru fiert	kg	0,250
Piper macinat	kg	0,001
Pentru pane:		
Oua	kg	0,150
Faina	kg	0,075
Pesmet	kg	0,300
Untura	kg	0,200
Sare	kg	0,030

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit:crochete 2 buc =160 g, sos = 60 g

PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN OU CU SOS TARTAR

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pană ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie în bucăți mari. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe şi se răceşte. Se prepară sosul tartar, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării:

Făina se amestecă cu laptele, se adaugă peste margarina topită şi se fierb. Compoziția se răceşte şi se amestecă cu 150 g ouă nefierte, sare, piper şi ouă fierte. Se formează crochete de circa 7—8 cm lungime şi diametrul de 2—3 cm şi se trec prin făină, ou şi pesmet şi se rumenesc în untură.

Prezentarea şi servirea

Crochetele se prezintă pe platou, iar sosul tartar separat în sosieră. Se servesc reci.

Postat în Din ouă, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Rosii proaspete	kg	1,000

Vinete	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Ceapa	kg	0,100
Oua	kg	0,050
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 110g

PROCES TEHNOLOGIC – ROŞII UMPLUTE CU VINETE TOCATE

Operații pregătitoare

Vinetele se coc, se curăță de coajă, se scurg de lichid, se toacă cu un satîr din lemn. Roşiile se spală, se taie capacul, se scoate miezul, se aşază pe un platou cu partea tăiată în jos pentru a se scurge de suc. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie felii.

Tehnica preparării

Vinetele tocate se amestecă cu sare, ulei, ceapă şi piper. Cu această compoziție, se umplu roşiile.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte rece, cu decor de felii din ouă fierte.

Postat în Din legume, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Rosii proaspete	kg	0,900
Oua	kg	0,250
Patrunjel verde	kg	0,050
Salata a la rus*	kg	0,500
Maioneza*	kg	0,150
Unt	kg	0,025
Salata verde	kg	0,050

**Se preiau din retelele respective*

Gramaj pentru o portie de produs finit: 125g

PROCES TEHNOLOGIC – ROŞII UMPLUTE CU SALATA A LA RUS

Operații pregătitoare

Roşiile se aleg de mărime egală, se spală, se decupează partea opusă codiței, se scoate miezul şi se aşază pe platou să se scurgă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie în jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță şi se spală. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză. în mai multe ape reci. Maioneza şi salata a la rus se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Roşiile se umplu cu salată a la rus, se aşază pe platou cu cate o jumătate de ou deasupra şi se ornează cu unt, maioneză şi frunze de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din legume, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Rosii proaspete	kg	0,800
Fasole verde conserva	kg	0,100
Morcovi	kg	0,150
Cartofi	kg	0,250
Castraveti murati	kg	0,100
Marar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Mustar	kg	0,050
Piper macinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100g

PROCES TEHNOLOGIC – ROŞII UMPLUTE CU SALATA DE LEGUME

Operații pregătitoare

Roşiile se spală, se taie capacul şi se scoate miezul. Cartofii si morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc şi se taie fîşii. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece şi se taie bucăți mici. Castraveții murați se spală şi se taie mărunt. Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Legumele se amestecă cu muştar, mărar, ulei, piper şi sare. Roşiile se umplu cu salata obținută. Se păstrează la frigider.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Din legume, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări

LIMBA DE VITĂ CU SOS TARTAR



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Limba de vita fara slung	kg	1,000
Ceapa	kg	0,075
Morcovi	kg	0,100
Telina radacina	kg	0,100
Sos tartar*	kg	0,600
Salata verde	kg	0,100
Sare	kg	0,020

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: limba 60 g, sos 60 g

PROCES TEHNOLOGIC - LIMBA DE VITĂ CU SOS TARTAR

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii şi țelină rădăcină se curăță, se spală. Limba de vită se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, cu multă apă rece. Sosul tartar se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare şi se spumează. Cand este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină, morcovi şi se fierb în continuare. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele şi se taie felii (cate două la o porție). Peste feliile de limbă, se toarnă sosul tartar.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Limba de vita fara slung	kg	1,000
Ceapa	kg	0,075
Morcovi	kg	0,100
Rosii proaspete	kg	0,250
Telina radacina	kg	0,100
Sos remulad*	kg	0,600
Salata verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: : limba 60 g, sos si rosii 70 g

PROCES TEHNOLOGIC – LIMBA DE VITA CU SOS REMULAD ŞI ROŞII

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii şi țelina se curăță şi se spală. Limba de vită se spală, se opăreşte, se spală din nou cu apă rece. Roşiile proaspete se curăță, se spală şi se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Sosul remulad se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare, se spumează. Cînd este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină şi morcovi şi se fierb. Limba fiartă se scoate separat in apă rece, se curăță de piele, se taie felii (cate două la o porție). Peste feliile de limbă, se toarnă sosul remulad.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde şi felii de roşii deasupra.

Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Limba de vita fara slung	kg	1,000

Ceapa	kg	0,075
Morcovi	kg	0,100
Telina radacina	kg	0,100
Sos remulad*	kg	0,600
Salata verde	kg	0,100
Sare	kg	0,020

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: limba 60 g, sos 60 g

PROCES TEHNOLOGIC - LIMBA DE VITA CU SOS REMULAD

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii şi țelina se curăță şi se spală. Limba de vită se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare şi se spumează. Cand este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină, morcovi. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele şi se taie felii (cîte două la o porție). Peste feliile de limba se toarnă sosul remulad.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Creier de vita	kg	1,000
Morcovi	kg	0,100
Ceapa	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Otet 9 grade	l	0,025
Aspic*	kg	0,300
Piper boabe	kg	0,001
Salata verde	kg	0,100
Gogosari rosii in otet	kg	0,100
Castraveti murati	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: creier 70 g, aspic si decor 30 g

PROCES TEHNOLOGIC – CREIER DE VITA ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

Creierul se curăță de membrană, se spală şi se ține în apă rece, pentru eliminarea sîngelui. Ceapa şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Gogoşarii roşii în oțet şi castraveții murați se curăță, se spală şi se taie în diferite forme. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în multe ape reci. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Ceapa şi morcovii se fierb în apă, cu piper boabe, foi de dafin, oțet şi sare, circa 20 minute. Se adaugă creierul şi se continuă fierberea, circa 20 minute. Creierul se răceşte în lichidul în care a fiert, se aşază porționat pe platou ; se execută un decor din felii de gogoşari şi castraveți şi se înnapează în aspic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Creier de vita	kg	1,000
Ceapa	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Otet 9 grade	l	0,025
Sare	kg	0,015
Foi de dafin	kg	0,00025
Lamaie	l	0,050
Sos de lamaie (a la grec)*	kg	0,300

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: creier 70 g, sos 30 g

PROCES TEHNOLOGIC - CREIER DE VITA CU SOS DE LĂMAIE (A LA GREC)

Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de membrană şi se ține în apă rece, pentru eliminarea sîngelui. Ceapa şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Lămaia se spală şi se taie felii. Sosul de lămaie (a la grec) se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa şi morcovii se fierb, circa 20 minute, în apă clocotită cu piper, oțet, foi de dafin şi sare. Se adaugă creierul şi se mai fierb împreună circa 20 minute. Creierul se răceşte în lichidul de fierbere, se aşază porționat pe platou. Se toarnă deasupra sosul de lămaie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcovi şi lămaie. Se serveşte rece.

Postat în Rețete



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Creier de vita	kg	0,500
Morcovi	kg	0,050
Aspic*	kg	0,200
Salata a la rus*	kg	0,500
Piper boabe	kg	0,001

Ceapa	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Otet 9 grade	l	0,010
Salata verde	kg	0,050
Maioneza*	kg	0,250
Sare	kg	0,010

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: creier 35 g, salata a la rus in aspic 65 g

PROCES TEHNOLOGIC - CREIER DE VITA CU SALATA A LA RUS ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de membrană şi se ține în apă rece, pentru eliminarea sangelui. Ceapa şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Ceapa şi morcovii se fierb circa 20 minuite, în apă clocotită cu piper, oțet, foi, de dafin şi sare. Se adaugă creierul şi se mai fierb împreună circa 15 minute. Se răceşte în lichidul de fierbere, se porționează, se execută un decor din felii de morcovi, se înnapează cu aspic şi se aşază peste salata â la rus montată pe platou şi ornată cu maioneză.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Ficat de porc	kg	0,500
Carne de porc calitatea I	kg	0,125
Grasimi bucati	kg	0,100
Creier de vita	kg	0,100
Oua	kg	0,050
Ciuperci proaspete sau conserva	kg kg	0,050 0,025
Piper macinat	kg	0,001
Rom	l	0,015
Vin alb	l	0,015
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 85 g

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de pielițe, se taie în bucăți, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge de zeamă şi se răceşte. Grăsimea se spală şi se taie bucăți. Ficatul se spală, se curăță, se taie bucăți şi se introduce împreună cu grăsimea in apă cu sare, se fierbe şi se degresează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc şi se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se

curăță, se spală in mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg şi se răcesc. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se scurg. Creierul se spală, se curăță de pielițe, se ține în apă rece pentru eliminarea sangelui, şi se fierbe în apă cu sare.

Tehnica preparării

Carnea de porc, bucățile de grăsime, ficatul şi creierul se toacă de 2—3 ori cu maşina cu sită deasă. Pasta obținută se amestecă cu piper, rom, vin, pînă se omogenizează; se întinde pe o foaie de celofan umed. Deasupra se aşază sferturi de ouă şi ciuperci, aranjate ca un mozaic ; se rulează şi se păstrează la rece.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Rețete



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Ficat de porc	kg	0,600
Unt	kg	0,075
Smantana sau frisca	kg kg	0,075 0,050
Ceapa	kg	0,100
Piper macinat	kg	0,002
Oua	kg	0,100
Coniac	l	0,030
Aspic*	kg	0,350
Salata verde	kg	0,050
Untura	kg	0,050
Mazare conserva	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: pate din ficat 60 g, aspic si garniture 40 g

Operații pregătitoare

Ficatul se curăță de vene, se spală şi se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ce ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Mazărea conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbuşă împreună cu ceapa în untură şi apă (100 ml), se lasă să se răcească şi se toacă de 2—3 ori cu maşina cu sită deasă. Se amestecă cu unt, smantană sau frişcă, coniac, piper, sare pînă se obține o pasta omogenă. Se aşază într-o formă şi se introduce în frigider. Se porționează şi se execută un decor din rondele de ou şi mazăre. Se înnapează cu aspic, se introduce la frigider. Dupa răcire, se scoate din formă şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Muschi de porc	kg	0,600
Salata a la rus *	kg	0,500
Aspic*	kg	0,250
Ulei	kg	0,050
Gogosari rosii in otet	kg	0,050
Unt	kg	0,025
Maioneza*	kg	0,175
Castraveti murati	kg	0,050
Salata verde	kg	0,050
Ceapa	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Sare	kg	0,020

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: – carne 40 g, salata a la rus si aspic 75 g

PROCES TEHNOLOGIC - MUŞCHI DE PORC CU SALATĂ A LA RUS ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

Muşchiul de porc, se curăță de pielițe şi grăsime, se spală şi se sărează. Morcovii şi ceapa se spală, se curăță şi se taie felii. Gogoşarii şi castraveții se scurg, se curăță şi se taie în diferite forme pentru decor. Untul se alifiază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Aspicul, salata a la rus şi maioneza se prepară, folosind rețetele respective. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Muşchiul de porc se rumeneşte pe plită, într-o tavă unsă cu ulei, se adaugă apă (100 ml), ceapă, morcovi şi se introduce tava în cuptor, circa 15 minute. Se răceşte şi se porționează în felii foarte subțiri; se execută un decor din gogoşari, castraveți şi filigram de unt. Se înnapează cu aspic şi se aşază peste salata a la rus montată pe platou şi ornată cu maioneză.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Carne de curcan calitatea I fara cap si picioare	kg	1,000
Morcovi	kg	0,100
Patrunjel radacina si pastarnac	kg	0,100
Ceapa	kg	0,100
Oua (2 albusuri)	kg	0,050

Gelatina	kg	0,050
Telina radacina	kg	0,050
Usturoi	kg	0,025
Gogosari rosii in otet	kg	0,050
Salata verde	kg	0,050
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne fara os 50 g, piftie 75 g

PROCES TEHNOLOGIC - PIFTIE DIN CARNE DE CURCAN

Operații pregătitoare

Curcanul se curăță, se trece prin flacără, se spală şi se sărează. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina şi ceapa se curăță, se spală. Usturoiul se curăță, se spală şi se zdrobeşte cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece; se separă gălbenuşurile de albuşuri. Gelatina se înmoaie în apă rece. Gogoşarii se curăță, se spală şi se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină, ceapă şi se continuă fierberea. Carnea se scoate separat în alt vas, se dezosează şi se taie fîşii. In supă, se adaugă gelatină, albuşurile, usturoi şi se continuă fierberea circa 5 minute. Supa se strecoară prin etamină umezită. In forme se adaugă un strat de supă, se răceşte în frigider, se execută un decor din gogoşari roşii şi rondele de morcovi fierți, peste care se adaugă carne şi restul de supă. Se ține la rece, în frigider, apoi se scot din forme.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Icre tarama	kg	0,100
Gris sau paine alba	kg kg	0,025 0,080
Ulei	kg	0,300
Lamaie sau Sare de lamaie	kg kg	0,050 0,002
Ceapa	kg	0,200
Masline	kg	0,050
Sifon	l	0,050
Salata verde	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: icre 50 g, ceapa 10 g

PROCES TEHNOLOGIC – ICRE TARAMA

Operații pregătitoare

Grişul se fierbe în apă şi se răceşte. Cînd se foloseşte paine albă, se înmoaie în apă şi se stoarce. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămîia se spală şi i se extrage sucul. Dacă se foloseşte sare de lămîie se dizolvă în apă. Măslinele se spală, se scot samburii şi se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Icrele şi grişul se bat cu telul, turnîndu-se treptat ulei, puțin cîte puțin. Se adaugă sifon, suc de lămîie şi se amestecă continuu, pentru omogenizare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde şi măsline. Se serveşte rece, cu ceapă separat.

Postat în Gustări reci, Icre, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Icre	kg	0,125
Ulei	kg	0,400
Sifon	l	0,150
Lamaie	kg	0,200
Masline	kg	0,050
Ceapa	kg	0,200
Salata verde	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: icre 50 g, ceapa 10 g

PROCES TEHNOLOGIC - ICRE DE CRAP SAU ŞTIUCÂ

Operații pregătitoare

Icrele se trec prin sită rară pentru a se curăța de pielițe. Lămîia se spală ; din 150 g se extrage sucul, iar restul se taie în felii. Dacă se foloseşte sare de lămaie, se dizolvă în apă 0,003g. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se spală, se scot samburii şi se taie pentru decor.

Tehnica preparării

Icrele se amestecă cu sare, se bat cu telul şi se adaugă ulei cate puțin ; cand încep să se întărească, se adaugă sifon. Spre sfîrşit se adaugă suc de lămaie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde, măsline şi felii de lămaie. Se serveşte rece, cu ceapa separat.

Postat în Gustări reci, Icre, Rețete, Rețete gustări

RULOU DIN PARIZER CU BRÎNZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Parizer	kg	0,300
Branza telemea de oi	kg	0,700
Unt	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Chimen	kg	0,002
Oua	kg	0,100

Gramaj pentru o portie de produs finit: 110 g

PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DIN PARIZER CU BRÎNZĂ

Operații pregătitoare

Parizerul se curăță de membrană şi se taie felii subțiri. Brînză se spală, se scurge de apă, se rade fin şi se amestecă cu unt (125 g), boia şi chimen. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pană ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii. Se alifiază 25 g unt.

Tehnica preparării

Pe fiecare felie de parizer se aşază pastă de brînză, cu ajutorul unui poş cu dui şi se rulează. Rulourile se prind cu scobitori şi se ornează cu felii de ou fiert şi filigram de unt

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Rulouri



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Carne de porc calitate superioara (pulpa)	kg	0,600
Oua	kg	0,500
Aspic*	kg	0,250
Ulei	kg	0,050
Salata verde	kg	0,050
Gogosari rosii in otet	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit:carne 35 g, oua 40 g, aspic 20 g

PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DIN CARNE DE PORC CU OUA ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală în apă rece şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc şi se curăță de coajă. Salata verde se curăță şi se spală fiecare frunză în mai multe ape. Gogoşarii se spală, se curăță de semințe şi se taie în diferite forme.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă la cuptor în 50 g ulei şi 100 ml apă, se răceşte şi se taie felii subțiri. Fiecare ou se înveleşte în felii de carne, se aşază pe platou, pe care în prealabil s-a turnat un strat subțire de aspic. Se execută, un decor din gogoşari şi se înnapează cu aspic, fiecare porție. Preparatul se ține la rece, în frigider.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Rulouri



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Rulouri din foietaj*	buc	10
Sunca presata	kg	0,080
Unt	kg	0,075
Smantana	kg	0,070

Piper macinat	kg	0,00025
Sare	kg	0,005

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: 40 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULOU CU PASTA DIN ŞUNCĂ

Operații pregătitoare

Şunca se taie în bucăți şi se toacă cu maşina cu sită rară. Untul se afiliază.

Tehnica preparării

Şunca tocată se amestecă cu unt şi smîntînă, se adaugă sare şi piper, amestecînd continuu, pînă se omogenizează. Cu compoziția formată se umplu rulourile.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Rulouri



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Rulouri din foietaj*	buc.	10
Pateu din ficat*	Kg	0,200

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: 40 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULOU CU PATEU DIN FICAT

Operații pregătitoare

Rulourile clin foietaj şi pateul din ficat se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Rulourile se umplu cu pateu din ficat, cu ajutorul unui poş prevăzut cu dui.

Prezentarea şi servirea

Rulourile se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc reci.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Rulouri



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Rulouri din foietaj*	buc.	10
Pasta de branza*	Kg	0,200

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: 40 g

PROCES TEHNOLOGIC - RULOU CU PASTĂ DIN BRANZĂ

Operații pregătitoare

Se prepară rulourile şi pasta de branză, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Rulourile se umplu cu pastă de branză, cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriț.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Rulouri



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Oua	kg	0,300
Rosii proaspete	kg	0,400
Spanac	kg	2,000
Sunca presata	kg	0,200
Smantana	kg	0,200
Piper macinat	kg	0,001
Ulei	kg	0,100
Salata verde	kg	0,020
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 80 g

PROCES TEHNOLOGIC - RULADA DIN OMLETA CU SPANAC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Roşiile se spală şi se taie rondele cu grosimea de 0,5 cm. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape. Şunca se taie felii subțiri. Salata verde se curăță şi se spală fiecare frunză în parte, cu multă apă rece.

Tehnica preparării

Spanacul se fierbe în apă clocotită cu sare, se răceşte sub jet de apă rece, se scurge de apă şi se taie foarte mărunt; se pune într-un castron, se adaugă smantană, sare, piper şi se amestecă pană se obține un pireu bine omogenizat.

Din ouă, ulei şi sare se prepară o omletă care se taie în două. Pe fiecare omletă se întinde jumătate din cantitatea de pireu de spanac, deasupra se aşază felii de şuncă, peste care se pune restul de spanac. Omletele se rulează strîns într-un şervet din pînză, legînd capetele cu ață. Rulourile obținute se introduc în frigidei- unde se țin 1—2 ore pentru a se întări. După răcire, se scoate şervetul din pînză, rulada se taie în felii (cîte una la o porție) cu grosimea de 1—5 cm şi se aşează pe platou pe cîte o rondea de roşie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Rulouri



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Sunca presata	kg	0,400
Unt	kg	0,075
Smantana	kg	0,075
Piper macinat	kg	0,001
Aspic*	kg	0,250
Sare	kg	0,020
Coniac	l	0,030
Patrunjel verde	kg	0,050
Gogosari rosii in otet	kg	0,050

Oua	kg	0,100
Salata verde	kg	0,050

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: 80 g

PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN SUNCA IN ASPIC

Operații pregătitoare

Şunca se taie în bucăți şi se toacă de 2—3 ori cu maşina cu sită deasă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se fierb pînă ajung la consistență tare. Se răcesc, se curăță de coajă şi se taie rondele. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte. Untul se alifiază. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Gogoşarii se curăță de semințe, se spală şi se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță şi se spală, fiecare frunză, cu multă apă rece.

Tehnica preparării

Şunca se amcstecă cu unt, smantînă, coniac, piper şi sare, pînă se obține o pastă omogenă. Compoziția se aşează într-o formă, se introduce in frigider, se scoate pe un platou şi se execută un decor din rondele de ou, frunze de pătrunjel verde şi gogoşari. Se înnapează cu aspic şi se introduce la frigider.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Sunca presata	kg	0,300
Oua	kg	0,100
Gogosari rosii in otet	kg	0,100
Patrunjel verde	kg	0,050
Aspic*	kg	0,700

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: 80 g

PROCES TEHNOLOGIC - MULE DE ŞUNCA IN ASPIC

Operații pregătitoare

Şunca presată se taie felii; 100 g şuncă se taie în faşii inguste iar restul se taie în cuburi mici. Ouale se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă, rece, se fierb de consistență tare, se racesc, se curăță de coajă şi se taie în cuburi. Gogoşarii roşii, se spală si se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță şi se spală. Aspicul se prepară folosindu-se rețeta respectivă şi se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării.

In fiecare formă se toarnă 20 g aspic şi se ține la rece. După ce se încheagă aspicul, se execută un decor din gogoşari roşii, pătrunjel verde, faşii înguste de şuncă aşezate sub formă de grile. Apoi se adaugă cuburile de ou, cuburile de şuncă şi de gogoşari şi restul de aspic. Se introduc la frigider. După răcire, se scot din forme prin scufundarea lor în apă caldă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Margarina	kg	0,125

Faina	kg	0,200
Oua	kg	0,150
Lapte	l	0,600
Sunca presata	kg	0,250
Sare	kg	0,030
Pentru pane:		
Oua	kg	0,150
Pesmet	kg	0,150
Faina	kg	0,075
Ulei	kg	0,200
Sos tartar*	kg	0,600

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: crochete 140 g, sos 60 g

PROCES TEHNOLOGIC - CROCHETE DIN ŞUNCĂ CU SOS TARTAR

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Şunca presată se taie în cuburi mici. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe şi se răceşte. Se prepară sosul tartar, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Margarina se topeşte într-un vas, se adaugă făina dizolvată în lapte, se fierb, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răceşte şi se adaugă 150 g ouă, sare, şuncă, amestecînd bine pînă la omogenizare. Din această compoziție, se fac crochete de circa 7—8 cm lungime şi diametru de 2—3 cm. Se trec prin făină, ouă şi pesmet. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tartar separat în sosieră. Se servesc reci.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Muschi de vita	kg	0,600
Ulei	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapa	kg	0,100
Aspic*	kg	0,300
Salata verde	kg	0,050
Castraveti murati	kg	0,075
Gogosari rosii in otet	kg	0,075
Unt	kg	0,025
Sare	kg	0,030

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 40 g, aspic 25 g

PROCES TEHNOLOGIC – MUŞCHI DE VITA ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

Muşchiul de vită se curăță de pielițe şi grăsime, se spală şi se sărează. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Gogoşarii roşii in oțet, se scurg, se curăță de seminte, se spală şi se taie în diferite forme pentru decor. Castraveții murați se spală şi se taie felii subțiri pentru decor. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Muşchiul de vită se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se rumeneşte pe plită. Se adaugă apă (100 ml), ceapă, morcovi şi se introduce în cuptor circa 45 minute, astfel încat muşchiul să rămană în sange. Se răceşte şi se porționează în felii foarte subțiri. Peste feliile de muşchi, se execută un decor din gogoşari, castraveți şi filigram de unt. Se înnapează cu aspic şi se introduce în frigider.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Muschi de vita	kg	0,600
Morcovi	kg	0,100
Ceapa	kg	0,100
Salata a la rus*	kg	0,500
Ulei	kg	0,050
Aspic*	kg	0,250
Maioneza*	kg	0,175
Gogosari rosii in otet	kg	0,050
Castraveti murati	kg	0,050
Unt	kg	0,025
Salata verde	kg	0,050
Sare	kg	0,010

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 40 g, salata a la rus si aspic 75 g

Operații pregătitoare

Muşchiul de vită se spală, se curăță de pielițe şi grăsime şi se sărează. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Gogoşarii şi castraveții se spală, se curăța, se taie în diferite forme pentru decor. Untul se alifiază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Aspicul, maioneza şi salata â la rus se prepară după rețetele respective. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Muşchiul de vită se rumeneşte pe plită într-o tavă unsă cu ulei. Se adaugă apă (100 ml), ceapă şi morcovi şi se introduce la cuptor, circa 45 minute, astfel încît muşchiul să rămînă în sange. Se răceşte, se porționează în felii foarte subțiri şi se execută un decor din gogoşari, castraveți şi filigram de unt. Se înnapează cu aspic şi se aşează peste salata ă la rus, montată pe platou şi ornată cu maioneză.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pc platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Limba de vita fara slung	kg	1,000
Ceapa	kg	0,075
Morcovi	kg	0,100
Telina radacina	kg	0,100
Castraveti murati	kg	0,200
Gogosari rosii in otet	kg	0,100
Aspic*	kg	0,350
Unt	kg	0,050
Salata verde	kg	0,100
Sare	kg	0,020

*se preia reteta respectiva

Gramaj pentru o portie de produs finit: limba 60 g, aspic 30 g

PROCES TEHNOLOGIC - LIMBA DE VITĂ ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii şi țelina se curăță şi se spală. Limba de vită se spală, se opăreşte şi se spală din nou ou apă rece. Untul se alifiază. Castraveții murați şi gogoşarii în oțet se curăță, se spală şi se taie în diferite forme. Aspicul se topeşte îti baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare şi se spumează. Cind este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină şi se fierb. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele şi se taie felii (cîte două la o porție). Pe platou sau în forme speciale se toarnă un strat de 0,3 cm de aspic lichid şi se lasă cîteva minute la rece pentru a se gelifica. Peste aspic, se execută un decor din gogoşari, castraveți şi filigram de unt. Se toarnă aspic topit şi se aşază deasupra feliile de limbă. Se toarnă restul de aspic lichid şi se menține la rece, în frigider cîteva minute, apoi se scoate din forme.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Din carne si preparate din carne, Gustări reci, Rețete, Rețete gustări

SALATĂ ITALIANĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Salam	kg	0,400
Mazăre conservă	kg	0,300
Morcovi	kg	0,300
Castraveți murați	kg	0,300
Maioneză*	kg	0,300
Piper măcinat	kg	0,001

Pătrunjel verde	kg	0,025
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 110 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ ITALIANĂ

Operații pregătitoare

- Salamul se curăță de membrană; 50 g se taie triunghiuri pentru decor şi 250 g se taie fîşii subțiri (julien).
- Morcovii se curăță, se spală şi se fierb în apă cu sare ; după fierbere, se îndepărtează apa şi se lasă să se răcească ; 50 g se taie rondele, iar restul fâşii subțiri (julien).
- Castraveții se curăță de coajă şi semințe ; 50 g se taie rondele, iar restul se taie mărunt.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- La mazărea conservă se îndepărtează lichidul şi se spală în apă rece.

Tehnica preparării

- Cantitatea de salam tăiată fâşii subțiri (julien) se amestecă cu morcovi, mazăre, castraveți, sare, piper şi jumătate din cantitatea de maioneză.
- Se aşează pe platou, se ornează cu maioneza rămasă, salam triunghiuri, rondele de morcovi şi castraveți.

Prezentarea şi servirea

- Se prezintă pe platou sau salatieră, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte rece

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ FRANCEZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 portii**
Caşcaval	kg	0,175
Mazăre conservăsau proaspătă	kgkg	0,5000,800
Morcovi	kg	0,700
Smântână	kg	0,200
Gogonele murate	kg	0,200
Ouă	kg	0,100
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ FRANCEZĂ

Operații pregătitoare

Morcovii se spală, se curăță, se spală din nou, se fierb, se răcesc si se taie cuburi mici. Caşcavalul se curăță de coajă: 3/ 4 din cantitate sc taie cuburi mici şi 1/4 se rade. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Cand se foloseşte mazăre proaspătă sc curăță, se spală şi se fierbe in apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii. Gogonelele murate se spală şi se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Mazărea boabe fiartă se amestecă cu morcovi, cuburi de caşcaval, smântână, sare, piper şi gogonele.

Prezentarea şi servirea

Se prezintă în salatieră sau farfurie, cu caşcaval ras deasupra şi decor de felii de ou. Se serveşte rece.

Postat în Rețete



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Fasole verde proaspătă	kg	2,200
Usturoi	kg	0,050
Oțet 9 grade	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- SALATĂ DE FASOLE VERDE

Operatii pregătitoare

- Fasolea verde se curăță, se spală, şi se fierbe în apă cu sare.
- După fierbere, se îndepărtează lichidul, se lasă să se răcească şi se taie bucăți de circa 4 cm.
- Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Oțetul se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Fasolea verde se aşază în salatieră.
- Se adaugă usturoi, ulei, oțet, piper, sare şi se amestecă.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau în salatieră, cu mărar verde deasupra.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE FASOLE BOABE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Fasole boabe	kg	1,000
Ceapă	kg	0,300
Oțet 9 grade	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE FASOLE BOABE

Operații pregătitoare

- Fasolea boabe se alege de impurități, se spală, se lasă în apă rece circa 12 ore, se fierbe în apă cu sare.
- După primele clocote, se îndepărtează lichidul şi se schimbă cu altă apă fierbinte.
- După fierbere, se strecoară şi se lasă să se răcească.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Oțetul se diluează în 100 ml apă.

Tehnica prepararii

- Fasolea se așază în platou sau salatieră, se adaugă ceapă, oțet, sare, piper și ulei.
- Se amestecă bine.

Prezentarea si servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau în salatiere, cu decor de mărar verde deasupra.
- Se servește rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU MERE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Mere	kg	0,500
Țelină rădăcină	kg	0,300
Morcovi	kg	0,200
Salată verde	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Lamâi	kg	0,100
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU MERE

Operații pregătitoare

- Lămâile se spală şi li se extrage sucul.
- Morcovii se curăță, se spală şi se taie fâşii foarte subțiri (julien).
- Țelina se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri (julien), se stropeşte cu suc de lămâie.
- Merele se spală, se curăță de coajă şi se taie 10 rondele iar restul cantității se taie fâşii subțiri (julien), se stropeşte cu suc de lămâie.
- Salata verde se curăță, se spală, se rețin 10 frunze pentru decor, iar restul cantității se taie fâşii subțiri.

Tehnica preparării

- Morcovii, țelina şi merele se amestecă cu sare şi smântână.
- Se aşează în cupe, deasupra se pun rondele de măr şi câte o frunză de salată verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în cupe. Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU SOS KETCHUP



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Morcovi	kg	0,500
Țelină rădăcină	kg	0,200
Sfecla roșie	kg	0,200
Varză albă	kg	0,200
Mere	kg	0,500
Gulii	kg	0,200
Varză roșie	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,500
Ardei gras	kg	0,200
Lamâi	kg	0,150
Smântână	kg	0,250
Sos ketchup	kg	0,250
Piper macinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU SOS KETCHUP

Operații pregatitoare

- Morcovii, țelina, sfecla roşie, guliile, varza albă, varza roşie, merele şi ardeii graşi se curăța, se spală şi se taie fâşii foarte subțiri (julien).
- Roşiile se spală şi se taie felii.
- Lămâile se spală şi li se extrage sucul.

Tehnica prepararii

- Legumele se amestecă uşor, adăugând sare, piper şi suc de lămâie.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu smântână și sos ketchup.
- Se servește rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU LIMBĂ DE VITĂ SAU PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Limba de vită sau porc fără slung	kg	1,000
Rosii proaspete	kg	0,500
Ardei grași	kg	0,300
Ceapă	kg	0,200

Lamâi	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Piper boabe	kg	0,001
Foi de dafin	kg	0,00025
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU LIMBĂ DE VITĂ SAU PORC

Operatii pregătitoare

- Limba de vită sau porc se spală, se opăreşte, se spală din nou cu apă rece şi se fierbe în apă cu sare, piper boabe şi foi de dafin.
- Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece şi se curăță de pieliță.
- Roşiile se spală, se taie rondele şi felii pentru decor.
- Ardeiul gras se spală, se curăță şi se taie fişii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri (peştişori) şi se spală din nou cu apă.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă si se taie felii.
- Lămâile se spală şi li se extrage sucul.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Jumătate din cantitatea de limbă se taie felii subțiri, iar restul se taie fişii subțiri (julien).
- Limba tăiată fîşii subțiri (julien) se amestecă cu ceapă, rondele de roşii şi ardei gras.
- Se aşează pe platou şi se ornează cu felii de roşii, de limbă şi ou.
- Separat se prepară un sos de lămîie din suc de lămâie, piper măcinat, sare, pătrunjel verde şi se adaugă peste salată.
- Se păstrează la rece.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE CRUDITĂȚI CU IAURT



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Țelină rădăcină	kg	1,200
Morcovi	kg	0,800
Mere	kg	0,800
Iaurt	kg	0,500
Lamâi	kg	0,200
Piper macinat	kg	0,001
sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATA DE CRUDITĂȚI CU IAURT

Operații pregătitoare

- Țelina, morcovii şi merele se curăță, se spală şi se taie fâşii foarte subțiri.
- Lămâile se spală şi li se extrage sucul.

Tehnica preparării

- Morcovii, țelina si merele se amestecă cu iaurt, sare, piper şi suc de lămâie.

Prezentarea si servirea

- Salata se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE CRUDITĂȚI CU ŞUNCĂ ŞI BRÂNZĂ TELEMEA



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Salată verde	kg	0,075
Țelină rădăcină	kg	0,075
Morcovi	kg	0,150
Ardei gras	kg	0,250
Varză albă proaspătă	kg	0,500
Roșii proaspete	kg	0,500
Ceapă	kg	0,150
Ardei iute	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Lămâi	kg	0,100
Suncă presată	kg	0,250
Ouă	kg	0,500
Brânză telemea de oi	kg	0,250
Smântână	kg	0,150
Muștar	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,001
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CRUDITĂȚI CU ŞUNCĂ ŞI BRÂNZĂ TELEMEA

Operații pregătitoare

- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă rece şi se taie fâşii subțiri.
- Țelina se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Morcovii se curăță, se spală şi se rad fin.
- Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri.

- Varza se curăță şi se taie fâşii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (peştişori).
- Roşiile se spală şi se taie sferturi.
- Ardeiul iute se curăță, se spală şi se taie rondele.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Lămâile se spală ; jumătate din cantitate se taie felii subțiri, iar din restul cantității se extrage sucul.
- Şunca presată se taie fâşii subțiri (julien).
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii.
- Brânza telemea de oi se spală şi se rade.

Tehnica preparării

- Legumele tăiate şi şunca presată se aşază pe platou în straturi alternative suprapuse.
- Smântâna se amestecă cu muştar, piper, suc de lămâie, sare, pătrunjel verde obținând un sos care se adaugă peste salată.
- Deasupra se presară telemea rasă şi se execută un decor din felii de roşii, ouă şi lămâie.
- Se păstrează la rece.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE CRUDITĂȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Morcovi	kg	0,750
Țelină rădăcină	kg	0,750
Mere	kg	0,300
Ulei	kg	0,100
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,020
Salată verde	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CRUDITĂTI

Operații pregătitoare

- Morcovii, țelina şi merele sc curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri (julien).
- Lămâia se spală.
- La jumătate din cantitate se extrage sucul, iar cealaltă jumătate se taie rondele, pentru decor.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

- Merele, țelina şi morcovii se amestecă cu ulei, sare şi sucul de lămâie.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau în cupe, cu decor din frunze de salată verde şi rondele de lămâie pe marginea cupei.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ BEUF



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Cartofi	kg	1,500
Carne de vită calitatea I	kg	0,350
Muștar	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,500
Maioneză*	kg	0,400
Gogoșari roșii în oțet	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Salată verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ BEUF

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se spumează, se răceşte şi se taie cuburi mici.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă şi se taie cuburi mici.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi semințe şi se taie cuburi mici.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă.
- Gogoşarii se curăță, se spală şi se taie diferite forme pentru decor.

Tehnica prepararii

- Jumătate din cantitatea de maioneză, se amestecă cu muştar, cartofi, castraveți, carne, piper şi sare.
- Salata obținută se montează pe platou sau farfurioare.
- Se ornează cu restul de maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoşari şi frunze de salată verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

RULOU DIN ŞUNCĂ CU SALATĂ A LA RUS ÎN ASPIC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Suncă presată	kg	0,200
Salată a la rus*	kg	0,700
Aspic*	kg	0,225
Pătrunjel verde	kg	0,050

Maioneză	kg	0,100
Gogoșari rosii in oțet	kg	0,050
Salatăverde	kg	0,050

*se preia rețeta respectivș

Gramaj pentru o portie de produs finit: 115 g

PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DIN ŞUNCĂ CU SALATĂ A LA RUS ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

Şunca presată se taie în 10 felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Gogoşarii se spală, se curăță şi se taie în diferite forme. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Salata â la rus, aspicul şi maioneza se prepară, folosind rețetele respective. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Pe feliile de şuncă se aşază salata â la rus şi se rulează. Capetele ruloului se acoperă cu maioneză. Se aşază ruloul umplut pe platou şi se execută un decor din frunze de pătrunjel verde şi gogoşari. Se înnapează în aspic şi se introduce la frigider.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salata verde. Se serveste rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Rulouri |

SALATĂ A LA RUS



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Cartofi	kg	1,800
Morcovi	kg	0,300
Mazăre conservă	kg	0,400
Piper macinat	kg	0,002
Muștar	kg	0,075
Maioneză*	kg	0,450
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,010

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:200 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ A LA RUS

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă şi se taie cuburi mici.
- Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare şi se taie cuburi mici.
- Mazărea se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar restul se lasă frunze pentru decor.
- Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă cu morcovi, mazăre, piper, muştar, pătrunjel verde tăiat mărunt, 300 g maioneză şi sare.
- Se ornează cu maioneză şi frunze de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) _ |

SALATĂ A LA PRAGA



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Salam vânătoresc	kg	0,400
Mazăre conservă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,300
Castraveți murați	kg	0,300
Muștar	kg	0,020
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Maioneză*	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit:150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATA A LA PRAGA

Operații pregătitoare

- Salamul se curăță de membrană şi se taie cuburi mici.
- Morcovii se curăță, se spală, se fierb şi se taie cuburi.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi se taie cuburi.
- Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece sub jet de apă rece.
- Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie în careuri mici.
- Roşiile se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie rondele şi jumătate în felii subțiri pentru decor.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Maioneza se amestecă cu salam, morcovi, castraveți, mazăre, ardei gras, muştar, piper si sare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă in salatieră, cu decor de roşii şi pătrunjel verde.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) _ |

SALATĂ DE PASĂRE ÎN ASPIC



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**

Salată de pasare	kg	0,750
Aspic*	kg	0,275
Salată verde	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATA DE PASĂRE ÎN ASPIC

Operații pregătitoare

- Aspicul se topeşte în baie cu apă fierbinte.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

- Se montează pe platou sau farfurie salata de pasăre, se înnapează cu aspic şi se introduce în frigider.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. cu decor din frunze de salată verde.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE PASĂRE



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Carne de pui calitatea I fără cap si picioare	kg	0,400
Cartofi	kg	0,650
Țelină rădăcină	kg	0,200
Mere	kg	0,250
Piper macinat	kg	0,001
Maioneză*	kg	0,200
Muștar	kg	0,025
Lămâie	kg	0,050
Salată verde	kg	0,025
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE PASĂRE

Operații pregătitoare

- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală.
- Cartofii se spală, se fierb in coajă, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii subțiri.
- Merele şi țelina se curăță, se spală, se taie fâşii subțiri (julien) şi se țin în apă rece cu suc de lâmâie pentru a nu se oxida.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci.
- Maioneza se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Puii se fierb în apă clocotită cu sare se spumează.

- Puiul fiert şi răcit se dezosează, se îndepărtează pielea şi se taie felii subţiri; se reţine o parte din piept pentru decor, care se taie felii subţiri.
- Cartofii, merele, ţelina, muştarul, sarea, piperul, carnea de pui,jumătate din cantitatea de maioneză se amesteca uşor, până se omogenizează compoziţia.
- Salata se aşează estetic pe platou sau farfurie.
- Deasupra se aşează feliile de piept şi se ornează cu maioneză, cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriţ.

Prezentarea si servirea

- Salata sc prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde.
- Se serveşte rece.

Postat în Reţete, Reţete Salate (Gustari) _ |

SALATĂ DIN OUĂ CU MAIONEZĂ (GERMANĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 portii**
Ouă	kg	1,000
Maioneză*	kg	0,500
Zahar pudră	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,005
Suncă presată	kg	0,100
Lamâie	kg	0,050
Salată verde	kg	0,150
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN OUĂ CU MAIONEZĂ (GERMANĂ)

Operaţii pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se fierb pană ajung de consistenţă tare.
- Se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie în sferturi.
- Şunca se taie felii subţiri.
- Salata verde se curăţă, se spală fiecare frunză in mai multe ape reci, se taie fîşii subţiri (julien).
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica prepararii

- Ouăle se amestecă cu şuncă, salată verde, maioneză, zahăr, piper şi sare.
- Se potriveşte gustul cu suc de lămâie.

Prezentarea şi servirea

- Salata se prezintă in salatieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Reţete, Reţete Salate (Gustari) _ |

SALATĂ ORIENTALĂ CU MAIONEZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 portii**

Cartofi	kg	1,800
Maioneză*	kg	0,350
Muștar	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Ceapă	kg	0,200
Castraveți murați	kg	0,200
Măsline	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ ORIENTALĂ CU MAIONEZĂ

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, în coaja, se scurg de apă, se curăță coaja, se taie felii rotunde subțiri.
- Castraveții se curaăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Măslinele se spală în apă.

Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă cu 150 g maioneză, muștar, castraveți, ceapă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se așază pe platou.
- Se orneaza cu restul de maioneză, măsline și pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Salata se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Reţete, Reţete Salate (Gustari) |

SALATĂ ORIENTALĂ DE IARNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 portii**
Cartofi	kg	2,300
Ceapă	kg	0,400
Castraveți murați	ţg	0,400
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	kg	0,075
Măsline	kg	0,200
Ouă	kg	0,250
Pătrunjel verde	kg	0,050
Gogoșari in oțet	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ ORIENTALĂ DE IARNĂ

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă şi se taie felii.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (peştişori).
- Castraveții se spală, se curăță de coajă şi semințe şi se taie cuburi mici.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Măslinele se spală în apă.
- Gogoşarii roşii se curăță, se spală, se taie în diferite forme pentru decor.

Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă cu castraveți, ceapă, măsline, pătrunjel verde, ulei, oțet şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Salata se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de ou fiert şi gogoşari roşii.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ ORIENTALĂ DE VARĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 portii**
Cartofi	kg	2,000
Ceapă	kg	0,200
Castraveți verzi	kg	0,250
Ardei gras	kg	0,250
Măsline	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Roșii proaspete	kg	1,000
Ouă	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ ORIENTALĂ DE VARĂ

Operatii pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă şi se taie felii rotunde.
- Ceapa se curăță, se spală, şi se taie felii subțiri (peştişori).
- Castraveții se spală, se curăță de coajă şi se taie felii.
- Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri.
- Roşiile se spală, se taie rondele.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Măslinele se spală în apă.

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie felii.

Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă cu ardei gras, castraveți, jumătate din cantitatea de roşii, pătrunjel verde, ceapă, oțet, ulei, piper şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau in raviere, cu decor de roşii, măsline şi ou.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ ORIENTALĂ DE PRIMĂVARĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 portii**
Cartofi	kg	2,300
Ceapă verde	kg	0,250
Salată verde	kg	0,400
Ridichi de lună	kg	0,500
Mărar verde	kg	0,100
Ouă	kg	0,250
Măsline	kg	0,150
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	kg	0,075
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ ORIENTALĂ DE PRIMĂVARĂ

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg de apă, se curăță de coajă şi se taie felii rotunde.
- Ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ridichile se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (rondele).
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare şi se taie în sferturi.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci şi se taie fâşii.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Măslinele se spală în apă.

Tehnica preparării

- Cartofii, ceapa verde, ridichiile, salata şi mărarul, se amestecă uşor împreună cu sare, ulei şi oțet.
- Se aşază estetic pe platou, cu decor de salată verde, măsline şi sferturi de ouă.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat la raviere.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ A LA MOSCOVA



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Carne mânzat calitatea I	kg	0,850
Castraveți murați	kg	0,500
Salată verde	kg	0,100
Roșii proaspete	kg	0,300
Țelină radacină	kg	0,350
Muștar	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Maioneză*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ A LA MOSCOVA

Operatii pregătitoare

- Carnea de mânzat se curăță, se spală, se fierbe in apă cu sare, se îndepărtează spuma.
- După fierbere, carnea se răceşte şi se taie mărunt.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi semințe şi se taie felii subțiri.
- Salata verde se curăță, se desfac frunzele şi se spală fiecare frunză, cu multe ape reci.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Țelina se spală, se curăță, se spală şi se taie rondele.
- Roşiile se curăță, se spală şi se taie rondele.
- Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Carnea tăiată mărunt se amestecă cu castraveți, țelina, maioneză, muştar şi sare.
- Se aranjează salata pe platou, cu rondele de roşii şi mărar verde deasupra.

Prezentarea şi servirea

- Salata se prezintă în salatieră, cu decor din frunze de salată verde.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE LEGUME PROASPETE CU MAIONEZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Cartofi	kg	1,500
Castraveți verzi	kg	0,500
Ardei gras	kg	0,300
Morcovi	kg	0,500
Roșii proaspete	kg	0,600
Ouă	kg	0,100

Muștar	kg	0,050
Maioneză*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE LEGUME PROASPETE CU MAIONEZĂ

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă şi se taie felii rotunde.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă, se taie rondele.
- Ardeii graşi se curăță, se spală şi se tăie fâşii.
- Morcovii se curăță, se spală, se fierb şi se taie cuburi.
- Roşiile se spală şi se taie felii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar restul se lasă frunze pentru decor.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie felii.

Tehnica preparării

- Cartofii, castraveții, ardeii graşi, morcovii, roşiile, pătrunjelul verde tăiat mărunt se amestecă cu sare şi maioneză.

Prezentarea şi servirea

- Salata se prezintă pe platou, cu decor din frunze de pătrunjel verde şi felii de ou.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Conopidă	kg	0,500
Mazăre verde conservă	kg	0,200
Fasole verde conservă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,500
Salată verde	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,400
Ardei gras	kg	0,400
Morcovi	kg	0,400
Oțet 9 grade	kg	0,030
Ulei	kg	0,100
Muștar	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001

Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN LEGUME

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță şi se taie cuburi.
- Conopida se curăță, se spală şi se ține în apă rece cu sare, circa 10 minute.
- Morcovii se spală, se curăță şi se spală din nou.
- Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză; jumătate din cantitate se taie fâşii subțiri.
- Roşiile se spală şi se taie felii subțiri.
- Ardeiul gras se spală şi se taie fişii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Mazărea şi fasolea verde se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

- Conopida şi morcovii se fierb separat în apl cu sare.
- Morcovii, după fierbere, se răcesc şi se taie cuburi, iar conopida se desface buchețele şi se taie cuburi mici.
- Fasolea verde se taie bucăți mici.
- Morcovii, cartofii, fasolea se amestecă cu mazărea, conopida, ardeiul gras şi salata verde tăiată.
- Din ulei, oțet, muştar, sare şi piper se prepară sosul, care se adaugă peste legume şi se amestecă.

Prezentarea şi servirea

- Salata se prezintă în salatieră.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SANDVIŞ CU SALAM



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pâine albă	kg	0,300
Salam	kg	0,150
Castraveți murați	kg	0,150
Unt	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU SALAM

Operații pregătitoare

Pâinea se taie în 10 felii. Salamul se curăță de membrană şi se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Castraveții murați se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt, peste care se aşază cite o felie de salam. Se ornează cu rondele de castraveți şi cu filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Pâine albă	kg	0,300
Parizer	kg	0,300
Gogoșari roșii in oțet	kg	0,075
Unt	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIŞ CU PARIZER

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie in 10 felii. Parizerul se curăță de membrană şi se taie în 10 felii. Gogoşarii roşii în oțet se spală, se curăță de semințe şi se taie în diferite forme. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se ung cu unt, peste care sc aşează câte o felie de parizer. Se ornează cu gogoşari roşii şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Pâine albă	kg	0,300
Svaițer	kg	0,225
Roșii proaspete sau castraveți verzi proaspeți	kg kg	0,100 0,150
Unt	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 55 g

PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIŞ CU ŞVAIȚER

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Şvaițerul se curăță de coajă şi se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Roşiile proaspete se spală, se taie felii sau rondele. Gogoşariî roşii in oțet se spală, se scot semințele şi se taie în diferite forme.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se ung cu unt (40 g), peste care se aşează câte o felie de şvaițer. Se ornează cu felii sau rondele de roşii sau gogoşari roşii şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Pâine albă	kg	0,300

Pastă de brânză Făgăraș	kg	0,250
Ouă	kg	0,050

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU PASTĂ DE BRÂNZĂ „FĂGĂRAȘ”

Operatii pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie în 10 rondele.

Tehnica preparării

Pe fiecare felie de pâine se aşează pasta de brânză cu ajutorul unui poş prevăzut cu șpriț. Se ornează cu câte o rondea de ou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Pâine alba	kg	0,300
Cașcaval	kg	0,200
Măsline	kg	0,030
Roșii proaspete sau castraveți verzi proaspeți	kg	0,100
Unt	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g

PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU CAȘCAVAL

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Caşcavalul se curăță de coajă şi se taie după mărimea feliilor de pâine. Untul se alifiază. Roşiile se spală, se taie felii subțiri sau rondele. Măslinele se curăță de sâmburi şi se taie rondele. Cînd se folosesc castraveți verzi, se spală şi se taie rondele.

Tehnica prepararii

Feliile de pâine se ung cu unt. Deasupra se aşează felia de caşcaval şi se ornează cu felii de roşii sau castraveți şi măsline.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Pâine albă	kg	0,300
Brânza telemea de oi	kg	0,250
Unt	kg	0,050

Roșii proaspete sau castraveți verzi proaspeți	kg	0,100

Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIŞ CU BRÂNZĂ TELEMEA

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Brânza telemea se spală, se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Roșiile se spală şi se taie rondele. Castraveții verzi se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se ung cu unt (40 g) peste care se aşază o felie de brânza telemea. Se ornează cu rondele de roşii sau castraveți şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Pâine albă	kg	0,300
Brânză telemea de oi	kg	0,200
Maioneza*	kg	0,050
Ouă	kg	0,050
Salată verde	kg	0,030

*se preia reteta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIŞ CU BRÂNZĂ ŞI MAIONEZĂ

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Brânza telemea se spală si se taie în 10 felii, de mărimea feliilor de pâine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ce ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Pe fiecare felie de pâine se aşează câte o felie de brânză, se ornează cu maioneză şi cu câte o felie de ou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Vinete	kg	2,000
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: vinete cu ceapă 110 g, roșii 40 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE VINETE CU ROȘII

Operații pregatitoare

- Vinetele se coc pe flacără sau pe plită, la foc iute.
- După ce s-au răcit, se curăța de coajă şi se lasă pe un fund de lemn pentru a se scurge.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile se curăță, se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

- Vinetele se toacă cu satir de lemn.
- Vinetele tocate se amestecă cu o lingură de lemn, turnând ulei puțin câte puțin, până se albesc și se adaugă sare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră cu decor din roşii.
- Ceapa tăiată mărunt se serveşte separat sau în salată de vinete.
- Preparatul se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE VINETE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 portii**
Vinete	kg	2,000
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE VINETE

Operații pregătitoare

- Vinetele se coc pe flacără sau pe plită la foc iute, se răcesc, se curăță de coajă şi se lasă să se scurgă pe un fund de lemn.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Roşiile se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

- Vinetele se toacă cu satâr de lemn, se amestecă cu o lingură de lemn, turnând ulei puțin câte puțin, până se albesc, se adaugă sare şi ceapă.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră cu decor din roşii.
- Ceapa tăiată mărunt se poate servi şi separat.
- Preparatul se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE ȚELINĂ CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**

Țelină rădăcină	kg	1,500
Smântână	kg	0,200
Maioneză*	kg	0,200
Lâmâie	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ȚELINĂ CU SMÂNTÂNĂ

Operații pregătitoare

- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Țelina se curăță, se spală şi se taie fâşii foarte înguste; se freacă cu sare şi suc de lămâie.
- Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Țelina se scurge şi se amestecă cu maioneză şi smântână.

Prezentarea şi servirea

- Salata se prezintă pe platou sau în salatierâ.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE ȚELINĂ



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Țelină rădăcină	kg	1,500
Iaurt	kg	0,200
Maioneză*	kg	0,400
Lămâie	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE ȚELINĂ

Operații pregatitoare

- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Țelina se curăță, se spală, se taie fâşii foarte subțiri (julien) şi se ține în apă rece cu suc de lămâie pentru a nu oxida.

Tehnica preparării

- Țelina se scurge de apă şi se amestecă cu maioneză, sare şi iaurt.

Prezentarea şi servirea

- Salata se prezintă pe platou sau în salatieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE SPAGHETE CU SOS VINEGRET



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Spaghete	kg	0,300
Șuncă presată	kg	0,250
Ciuperci conservă	kg	0,250
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sos vinegret*	kg	0,500
Sare	kg	0,015

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 170 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE SPAGHETE CU SOS VINEGRET

Operații pregătitoare

- Spaghetele se fierb în apă clocotită cu sare 12 minute, se răcesc cu apă rece şi se taie bucăți de 5-6 cm lungime.
- Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame.
- Şunca presată se taie fâşii subțiri (julien).
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Sosul vinegret se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Spaghetele se amestecă cu şuncă, ciuperci, pătrunjel verde şi sos vinegret.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Rețete Salate (Gustari) |

CHIFTELE DIN VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Varză albă	kg	2,200
Unt	kg	0,150
Făină	kg	0,400
Ouă	kg	0,100
Smântână	kg	0,350
Ulei	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 125 g

PROCES TEHNOLOGIC - CHIFTELE DIN VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor şi de foile depreciate, se spală, se introduce în. apă clocotită cu sare, se opăreşte, se scurge şi se toacă prin maşină. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Făina (150 g) se înăbuşă in 100 g unt infierbântat, se adaugă 100 g smântână, sare şi varză. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răceşte şi se adaugă ouă, piper şi se amestecă pentru uniformizare. Din această compoziție, cu restul de făină se modelează bucăți egale sub formă de chiftele şi se prăjesc in ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână şi unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde şi minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,500
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,150
Ulei	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: chiftele (2 buc) 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - CHIFTELE DIN CARTOFI

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare şi se fierb în coajă, se scurg de apă, sa răcesc şi se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Cartofii se toacă cu maşina, se frământă cu jumătate din cantitatea de făină, ouă, sare şi piper. Compoziția obținută se porționează in bucăți, se modelează cu făină în formă de chiftele, care se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde şi minuturi, Gustări reci



Materii prime	**UM**	**Cantitate bruta pt. 10 portii**
Cartofi	kg	1,500
Mazăre verde conservă	kg	0,150
Fasole verde conservă	kg	0,150
Ciuperci conservă	kg	0,100
Costiță afumată	kg	0,050

Morcovi	kg	0,150
Unt	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Ouă	kg	0,100
Roșii proaspete	kg	0,150
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – CARTOFI UMPLUȚI CU LEGUME

Operații pregătitoare

Cartofii de mărime egală se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se fasonează dând formă rotundă si se scoate miezul cu un cuțit special. Costița se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile şi fasolea conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie mărunt. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Roşiile se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Morcovii se fierb în apă cu sare. In unt, se înăbuşă ciupercile, fasolea şi mazărea. Se răceşte şi se adaugă ouă, sare, costiță şi morcovi. Cu această compoziție se umplu cartofii care se aşază într-o tavă cu ulei şi 200 ml apă. Pe fiecare cartof se pune cîte o felie de roşie. Se introduce tava la cuptor la o temperatură moderată, circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,800 0,900
Ceapă	kg	0,150
Margarină	kg	0,250
Faină	kg	0,250
Cașcaval	kg	0,150
Ouă	kg	0,250
Lapte	kg	0,700
Pesmet	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN CIUPERCI

Operații pregatitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală in mai multe ape reci şi se taie lame. Cind se folosesc ciuperci conservă, sc scurg dc lichid şi se taie lame. Ceapa se curăță, se spală şi se taie marunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina şi pesmetul se cern. Laptele sc fierbe.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în jumătate din cantitatea de margarină împreună cu ceapă, piper măcinat şi sare. Se adaugă circa 400 ml apă fierbinte şi se fierb înăbuşit până scade lichidul. Separat se topeşte margarina (75 g), se adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte călduț, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă şi restul de lapte fierbinte, continuîndu-se fierberea circa 10 minute. Se adaugă gălbenuşurile amestecate, uniformizîndu-se compoziția şi se retrage vasul de pe foc. Albuşurile se bat spumă, se amestecă cu sosul alb obținut şi ciupercile înăbuşite, rezultând o compoziție uniformă. Intr-o cratiță unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet se toarnă compoziția, se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor. După gratinare, se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde şi minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,250
Făină	kg	0,300
Ouă	kg	0,100
Pesmet	kg	0,100
Ulei	kg	0,075
Sare	kg	0,15

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – BASTONAȘE DIN CARTOFI

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb in coajă, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă şi se toacă cu maşina. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Pasta din cartofi se amestecă cu făina, oua, sare şi se frămintă. Din această compoziție, se formează bastonaşe cu lungimea de 4 cm şi diametru de 2 cm. Se introduc în apă clocotită cu sare şi se fierb. Bastonaşele din cartofi se dau prin pesmet amestecat cu ulei încălzit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul sc prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pâine albă	kg	0,300
Friptură de porc	kg	0,400
Unt	kg	0,050
Castraveți murați	kg	0,150

Muștar	kg	0,050

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g

PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIŞ SPECIAL CU FRIPTURĂ DE PORC

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie in 10 felii. Castraveții murați se spală, se taie rondele. Friptura de porc se taie în 10 felii. Untul sc alifiază.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se ung cu 40 g unt, peste care se aşază felii de friptură. Se ornează cu câte două rondele de castraveți şi cu muştar sub formă de filigram.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Pâine albă	kg	0,300
Piept de pui la tavă*	kg	0,435
Unt	kg	0,050
Gogoșari rosii in oțet	kg	0,050
Salată verde	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIŞ CU FRIPTURĂ DE PASĂRE

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Gogoşarii roşii se spală, se scot semințele, se taie in diferite forme. Salata verde se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Pieptul de pui fript se dezosează si se taie în 10 felii.

Tehnica preparării

Feliile de păine se ung cu 40 g unt, peste care se aşază felii de piept de pui. Se ornează cu gogoşari roşii şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul sc prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pâine albă	kg	0,300
Sardele	kg	0,200
Unt	kg	0,050

Măsline	kg	0,060
Lămâie	kg	0,100
Salată verde	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g

PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIŞ CU SARDELE

Operații pregătitoare

Pâinea alba se taie in 10 felii. Untul se alifiază. Măslinele se spală, se scot sâmburii şi se taie sferturi. Lămâile se spală, se taie in felii subțiri. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Feliile de piine se ung cu 40 g unt, se aşază sardele, sc ornează cu felii de lămîie, măsline şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de frunze din salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pâine albă	kg	0,300
Tobă albă	kg	0,300
Unt	kg	0,015
Castraveți murați	kg	0,200

Gramaj pentru o porție de produs finit: 80 g

PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIŞ CU TOBĂ

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Toba albă se curăță de membrană şi se taie în 10 felii. Castraveții murați se spală, se taie evantai sau rondele. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Feliile de tobă se aşază pe feliile de pîine şi se ornează cu rondele de castraveți şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pâine albă	kg	0,300
Suncă presată	kg	0,200
Unt	kg	0,125
Rom	l	0,020
Gogoșari rosii in oțet	kg	0,050

Roșii proaspete sau castraveți murați	kg	0,050
Măsline	kg	0,025
Salată verde	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,001

Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU PASTĂ DE ŞUNCĂ

Operații pregătitoare

Şunca presată se toacă de 2—3, ori cu maşina cu sită deasa. Pâinea albă se taie în 10 felii. Untul se aliflază. Gogoşarii sc curăță de seminţe, se spală, se taie în bucăţi. Castraveţii muraţi se spală, se taie rondele. Măslinele se spală, se scot sîmburii şi se taie mărunt. Salata verde se curăţă şi se spală in mai multe ape reci, fiecare frunză. Roşiile sc spală şi se taie felii subţiri sau rondele.

Tehnica preparării

Şunca tocată se amestecă cu 100 g unt, rom, piper, pînă se omogenizează. Feliile de pâine se ung cu restul de 25 g unt, peste care se aşază pasta de şuncă, cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriţ. Sc ornează cu rondele de roşii sau de castraveţi muraţi, gogoşari roşii şi măsline tăiate.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pâine alba	ăg	0,400
Sunca presata	kg	0,200
Unt	kg	0,050
Castraveti murati	kg	0,050
Gogosari rosii sau rosii proaspete	kg	0,050
Salata verde	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIŞ CU ŞUNCĂ

Operații pregătitoare

Pâinea şi şunca se taie felii. Castraveţii şi gogoşarii se spală, se taie in diferite forme (pentru decor) si li se scot seminţele. Roşiile se spală şi se taie felii. Untul se aliftază. Salata verde se curăţă şi se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se ung cu unt, deasupra se aşază feliile de şuncă şi se ornează cu castraveţi şi gogoşari sau felii de roşii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze dc salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri



Materii prime	**UM**	**Cantitate**

		brută pt. 10 porții
Pâine albă	kg	0,300
Salam de sibiu	kg	0,210
Salată verde	kg	0,030
Unt	kg	0,100

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU SALAM DE SIBIU

Operatii pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 fetii. Salamul de Sibiu se curăță de membrană şi se taie în 20 felii subțiri. Untul se alifiază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se ung cu 85 g unt, peste care se aşază felii de salam de Sibiu. Se ornează cu filigram de unt (15 g).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci, Rețete, Rețete gustări, Sandvișuri

BUDINCĂ DIN CAŞCAVAL



Materii prime	UM	Cantitate bruta pt. 10 portii
Margarină	kg	0,125
Ulei	kg	0,050
Smântână	kg	0,175
Lapte	l	1,200
Pesmet	kg	0,100
Ouă	kg	0,250
Făină	kg	0,300
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit:200 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN CAŞCAVAL

Operatii pregatitoare

Caşcavalul se curăță de coajă ; jumătate din cantitate se taie cuburi şi restul .se rade. Laptele se fierbe şi se răceşte. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

Tehnica preparării

Albuşurile se bat spumă. Făina se amestecă cu 500 ml lapte rece şi se adaugă peste 100 g mărgărina încălzită. Se adaugă restul de lapte şi se fierbe pe foc moderat. Compoziția obținută se răceşte. Pesmetul se rumeneşte puțin în ulei. Compoziția se amestecă cu gălbenuşurile de ou, sare, caşcaval (ras şi cuburi) si albuşurile bătute spumă. Intr-o tavă unsă cu 25 g margarină şi tapetată cu pesmet se toarnă compoziția si se introduce la cuptor cu temperatură moderată, 30 minute. După gratinare, se porționează.

Prezentarea şi servirea

Budinca se prezintă porționată pe farfurie. Se serveşte caldă cu smântână deasupra.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mazăre proaspătă sau Conservă	kg kg	1,650 1,000
Vol – au – vent *	buc	20
Unt	kg	0,100
Zahăr	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,030
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: mazăre 90 g, pateuri (2 buc) 70 g

PROCES TEHNOLOGIC - VOL-AU-VENT CU MAZĂRE

Operații pregătitoare

Mazărea proaspătă sc curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe şi se scurge de apă. In cazul folosirii de mazăre conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde sc curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Mazărea se înăbuşă în unt topit şi apă, se adaugă zahăr, sare şi mărar verde. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde şi minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vinete	kg	1,250
Arpacaș	kg	0,200
Ardei kapia	kg	0,200
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,150
Roșii proaspete	kg	0,200
Țelina rădăcină	kg	0,150
Costită afumată	kg	0,150
Ouă	kg	0,100

Smântână	kg	0,250
Sos tomat*	kg	0,500
Ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: vinete 200 g, sos si smântână 75 g

PROCES TEHNOLOGIC - VINETE UMPLUTE CU LEGUME ŞI ARPACAŞ

Operatii pregătitoare

Vinetele se spală. se taie în două pe lungime. Li se scoate miezul care se taie mărunt. Ardeiul kapia, morcovii, țelina şi ceapa, se curăță, se spală şi se taile fîşii subțiri (julien). Costița afumată se taie fîşii subțiri. Roşiile se spală şi se taie mărunt. Arpacaşul se alege de impurități şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Vinetele se aşază într-o tavă cu 50 g ulei, se stropesc cu 25 g ulei şi se introduc la cuptor circa 10—15 minute. Arpacaşul se fierbe în apă cu sare şi se răceşte. Ceapa, morcovii, țelina. ardeiul kapia şi roşiile se înăbuşă în 75 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sare, costiță, se continuă înăbuşirea 5 minute şi se lasă să se răcească. Se amestecă cu arpacaş, ouă şi piper. Cu această compoziție se umplu vinetele, se toarnă sos tomat deasupra şi se introduce tava la cuptor circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smintînă deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vinete	kg	1,000
Ceapă	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,250
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,150
Usturoi	kg	0,030
Suc de roșii	kg	0,750
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - VINETE UMPLUTE CU LEGUME

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime şi se scoate miezul care se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei gras, miez de la vinete, usturoi, roşii, sare, piper şi pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu vinetele care se aşează într-o tavă unsă cu ulei (50 g). Deasupra se toarnă suc de roşii, se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor la o temperatură moderată, circa 30 minute. Cu 5 minute înainte de sfîrşitul frigerii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vinete	kg	1,500
Ouă	kg	0,250
Cașcaval	kg	0,300
Suncă presată	kg	0,300
Făină	kg	0,200
Ulei	kg	0,250
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – VINETE PANE CU ŞUNCĂ ŞI CAŞCAVAL

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță de coajă, se taie felii şi se sărează. Caşcavalul se curăță de coajă; 100 g se rade. Şunca şi caşcavalul rămas se taie felii subțiri de mărimea celor de vinete. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas, se bat şi se amestecă cu caşcavalul ras. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Feliile de vinete se trec prin 75 g făină şi se lasă 2—3 minute pentru a absorbi făina. Fiecare felie de vînătă se aşază între o felie de caşcaval şi o felie de şuncă, apoi se trec prin restul de făină, compoziție de ou şi se prăjesc în ulei pe foc moderat.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză dulce	kg	1,500

Morcovi	kg	0,800
Telină radacină	kg	0,500
Pătrunjel verde	kg	0,300
Ceapă verde	kg	0,300
Ardei gras	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,500
Conopidă	kg	0,250
Ceapă	kg	0,300
Ulei	kg	0,175
Ouă	kg	0,100
Branzătelemea de oi	kg	0,100
Vin alb	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Mărar verde	kg	0,050
Smântănă	kg	0,300
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: varză umplută 300 g, smântână 30 g

PROCES TEHNOLOGIC - VARZĂ UMPLUTĂ CU LEGUME

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare şi frunzele depreciate şi se fierbe în apă cu sare ; mijlocul verzei se taie fin. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină, ceapa, ceapa verde, ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie mărunt. Conopida se curăță, se spală şi se ține 20 minute în apă rece cu sare şi se opăreşte în apă clocotită cu sare. Roşiile se spală; jumătate din cantitate se opăresc, se decojesc şi se taie felii, restul cantității de roşii se taie jumătăți pentru decor. Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Brânza telemea se spală şi se rade.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, ceapa se înăbuşă în 150 g ulei cu 100 ml apă; se adaugă ardei gras, roşii tăiate felii, ceapă verde, conopidă, apă (200 ml) şi se continuă înăbuşirea. Cind legumele sînt fierte se retrage vasul de pe foc, se adaugă 50 ml vin, telemea, mărar, ouă, piper şi se amestecă. Se aleg cîte 2—3 foi de varză pentru fiecare porție, se aşază in mijloc compoziția din legume şi se împachetează dand forma verzei. Intr-o tavă unsă cu ulei (20 g) se aşază un strat de varză tăiată fin peste care se adaugă verzele umplute, se adaugă circa 300 ml apă fiartă, rcstul cantității de vin şi se fierb 5—10 minute, apoi se introduc la cuptor cu foc moderat 20—30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde şi minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,000

Untură	kg	0,100
Costită afumată	kg	0,125
Ceapă	kg	0,250
Faină	kg	0,350
Ouă	kg	0,100
Cașcaval	kg	0,050
Bicarbonat	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 140 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULADA DIN CARTOFI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie sferturi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg şi se lasă să se răcească. Costița (100 g) se taie în fâşii înguste, iar 25g se taie in fâşii lungi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Bicarbonatul se dizolvă în puțină apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 75 g untură şi 100 ml apă, se adaugă 100 g costiță, piper şi se amestecă pentru uniformizare. Cartofii fierți se pasează (sau se toacă prin maşină), se amestecă cu făină, ouă (75 g), bicarbonat, sare şi se frământă până se obține un aluat, care se întinde pe planşetă, în foaie de 2 cm. Peste aluatul întins se aşază compoziția de costiță cu ceapă, se rulează, se unge deasupra cu gălbenuşul de ou rămas. Se aşază deasupra fâşii din costiță şi se presară cu caşcaval ras. Rulada se aşează într-o tavă unsă cu untură şi se introduce la cuptor, circa 20 minute. După ce s-a copt, se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ciuperci proaspete sauconservă	kg kg	1,500 0,750
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Pastă de tomate	kg	0,075
Lămâie	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 125 g

PROCES TEHNOLOGIC – IAHNIE DIN CIUPERCI

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg şi se taie lame. Cănd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg şi se taie lame. Ceapa şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează. Lămâia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă ceapă, pastă de tomate, pătrunjel verde, sare, piper şi apa necesară. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Dovlecei	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Făină	kg	0,200
Lapte	kg	0,750
Cașcaval	kg	0,150
Suncă presată	kg	0,150
Ouă	kg	0,100
Smântână	kg	0,300
Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: dovlecei 150 g, smantana 30 g

PROCES TEHNOLOGIC – DOVLECEI UMPLUȚI CU LEGUME

Operații pregatitoare

Dovleceii mici de mărime egală se spală, se rad de coajă şi li se scoate miezul. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Şunca presată se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Miezul de la dovlecei se înăbuşă in 75 g ulei cu 50 ml apă. În untul înfierbîntat se adaugă făina dizolvată în 200 ml lapte rece, restul de lapte, amestecând continuu şi se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se răceşte, se amestecă cu şuncă, ouă, miezul de la dovlecei, sare, unt, piper, mărar şi jumătate din cantitatea de caşcaval. Cu această compoziție se umplu dovleceii, care se aşează într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Deasupra se presară caşcaval ras şi se introduc la cuptor circa 15 minute pentru gratinare.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Dovleci proaspeți	kg	2,000
Făină	kg	0,200
Ulei	kg	0,200
Usturoi	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Lămâi	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: dovlecei 150 g, sos 35 g

PROCES TEHNOLOGIC – DOVLECEI ȚĂRĂNEŞTI

Operații pregătitoare

Dovleceii se spală, se răzuie de coajă şi se taie rondele groase de circa 3 mm. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă 200 ml apă şi se strecoară. Mărarul verde se curăță, se spală si se taie mărunt. Lămâile se spală şi li sc extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Rondelele de dovlecei se trec prin făină şi se prăjesc în ulei (150 g). Din mujdeiul de usturoi, suc de lămâie, 50 g ulei, mărar şi sare, se prepară un sos.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pesmet	kg	0,150
Făină	kg	0,200
Ulei	kg	0,250
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Ouă	kg	0,300
Pătrunjel verde	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,003
Sare	kg	0,015
Sos de smântână*	kg	1,000

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - CROCHETE DIN CIUPERCI CU SOS DE SMINTÎNĂ

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală, schimbând de mai multe ori apa si se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece. Pesmetul şi făina se cern. Se prepară sosul ele smântână folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă in 50 g ulei, se a daugă sare, piper şi pătrunjel verde. Se prepară compoziția pentru crochete astfel: se adaugă făina în apă clocotită (150 mi) cu ulei (50 g) şi sare şi se amestecă pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția se răceşte şi se adaugă treptat ouă (130 g). Se amestecă cu ciuperci înăbuşite ; compoziția se împarte în bucăți egale (cîte 2—3 bucăți la o porție), şi se modelează, dând forme de crochete lungi, de 5—6 cm şi cu diametrul de 2 cm. Crochetele se trec prin făină, ou si pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Crochetele se prezintă pe platou, cu sos de smântână deasupra. Sosul se poate servi si separat în sosieră. Se servesc calde.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	0,500
Făină	kg	0,100
Cașcaval	kg	0,050
Mazăre proaspătă sau conservă	kg kg	0,165 0,100
Ouă	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Pesmet	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – CROCIIETE DIN CARTOFI ŞI MAZĂRE

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc şi se curăță de coajă. Făina şi pesmetul se cern. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Mazărea proaspătă se curăță, se spală in mai multe ape şi se fierbe. In cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii şi mazărea se toaca cu maşina, se adaugă caşcaval, piper, sare şi se frămîntă pentru omogenizare. Compoziția obținută se împarte în bucăți egale, se modelează cu făină în formă de crochete ele circa 4 cm lungime şi 2 cm grosime, se trec prin ou bătut, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Gustări calde și minuturi

CROCHETE DIN GRIŞ



Materii prime	**UM**	**Cantitate**

		brută pt. 10 porții
Griș	kg	0,200
Lapte	l	0,500
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,150
Faină	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,050
Unt	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN GRIŞ

Operatii pregătitoare

Ouăle sc spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Laptele se fierbe şi cînd clocoteşte se adaugă treptat grişul, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se răceşte şi se amestecă cu caşcaval ras, sare, piper şi un ou. Din compoziția obținută se fac crochete lungi de circa 5—6 cm, se trec prin făină, ouă şi pesmet. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde, cu unt topit deasupra.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Faină	kg	0,500
Ouă	kg	0,200
Lapte	l	0,800
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Unt	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,050
Smântână	kg	0,200

Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit:200 g

PROCES TEHNOLOGIC – CLATITE CU CIUPERCI

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală in mai multe ape şi se taie felii. In cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Din făină, lapte, ouă si ulei, se prepară 20 foi de clătite. In untul înfierbîntat, se înăbuşă ceapă şi ciuperci, se adaugă vin, mărar şi sare. Această compoziție se răceşte şi se amestecă cu smântână. Se umplu foile de clătite şi se rulează, introducind capetele în interior pentru a nu ieşi umplutura. Se aşază pe platou metalic şi se introduc 5 minute, la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte calci, cu smântână deasupra.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Margarină	kg	0,100
Macaroane	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,150
Ouă	kg	0,050
Sos Madera*	kg	0,300
Sare	kg	0,020
Foietaj crud*	kg	1,000

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: – bușeuri (2 buc) 70g, macaroane și ciuperci 100g

PROCES TEHNOLOGIC – BUŞEURI CU MACAROANE ŞI CIUPERCI

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă circa 15 minute şi se trec sub jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală, schimbînd de mai multe ori apa şi se taie în lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se taie în lame. Caşcavalul se curăță de coajă si se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează se trec pe sub jet de apă rece. Se prepară foietajul si sosul Madera, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Buşeurile se prepară astfel : foietajul se intinde în foaie groasă de 2 cm şi se decupează în bucăți de formă rotundă cu diametrul de 7—8 cm : jumătate din cantitate se aşează in tava stropită cu apă, iar ia cealaltă jumătate, se decupează mijlocul cu o forma rotundă cu diametrul de circa 3 cm. Coroana de cerc se aşază simetric peste bucățile întregi şi se unge suprafața cu ou. Se coc pâna capătă o culoare galbenă-aurie. Ciupercile se înăbuşă cu margarina, se adaugă sare, sos Madera şi se fierb împreună timp de 10 minute. Se retrage vasul

de pe foc, se adaugă macaroane şi se amestecă. Cu această compoziție se umplu buşeurile, se presară deasupra caşcaval ras şi se gratinează la cuptor, 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Buşeurile se prezintă pe platou sau farfurie şi se servesc calde.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Margarină	kg	0,200
Mamaligă românească*	kg	2,000
Brânză telemea de oi	kg	0,800

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit:350 g

PROCES TEHNOLOGIC – BULZ (COCOLOŞ) CIOBĂNESC CU BRÂNZĂ

Operații pregătitoare

Brânza se frământă. Se prepară mămăliga fiartă (românească), folosind rețeta respectivă (din mălai extra).

Tehnica preparării

Se ia cu o formă o cantitate de circa 200 g mămăligă formîndu-se un cocoloş, în care se introduce brânză 80 g în mijloc. Bulzii formati se aşează în tavă cu bucățele de margarină deasupra şi se gratinează la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Bulzii se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calzi.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Șvaițer	kg	0,500
Sos alb*	kg	1,100
Margarină	kg	0,050
Ouă	kg	1,000
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,025

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit:180 g

PROCES TEHNOLOGIC – SUFLEU DIN ŞVAIȚER

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Șvaițerul se curăță de coajă şi se rade. Sosul alb se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica prepararii

În sosul alb pregătit se adaugă gălbenuşuri, şvaițer, sare, piper şi albuşurile bătute spumă. Se amestecă uşor pentru a nu se lăsa albusurile. Compoziția obținută se aşează în forme unse cu margarină şi se introduce in cuptor la loc iute, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în forma în care a fost pregătit. Se serveşte fierbinte.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Faină	kg	0,500
Untură	kg	0,050
Branză telemea de oi	kg	0,800
Ouă	kg	0,300
Griș	kg	0,100
Smântână	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULADA CU BRĂNZĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Brinza se frămîntă, se amestecă cu smintană, ouă (130 g) şi griş.

Tehnica preparării

Se frământa o cocă dc consistență potrivită, din făină (450 g), untură, sare, ouă (100 g) şi apă (150 ml). Coca se unge cu ulei (25 g) şi se lasă in repaus circa 20 minute. Coca se împarte in 2 bucăți şi se întinde în foi subțiri pudrîndu-se cu făină. Pe foi, se aşază compoziția de brânză şi se rulează. Rulourile obținute se aşează în tava unsă cu ulei, se ung la suprafață cu ou bătut, se introduce tava la cuptor. Rulada se coace, se răceşte, se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Branză de vaci	kg	1,000
Griș	kg	0,150
Faină	kg	0,150
Ouă	kg	0,150
Smântână	kg	0,500
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: galuște 175 g, smântână 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUŞTE DIN BRÎNZĂ DE VACI ŞI SMÂNTÂNĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Grişul se fierbe si se răceşte.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu ouă, sare, făină, griş şi se omogenizează. Din compoziția obținută se porționează bucăți mici cu ajutorul linguriței şi se introduc într-un vas cu apă clocotită. Se fierb şi se scot pe un platou metalic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald cu smântână deasupra.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Branză de vaci	kg	0,500
Griș	kg	0,150
Faină	kg	0,050
Ouă	kg	0,150
Șvaițer	kg	0,100
Margarină	kg	0,100
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUŞTE DIN BRINZĂ DE VACI

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Şvaițerul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne. Grisul se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Şvaițerul se amestecă cu făină, griş, ouă şi brînză de vaci. Pasta obținută se taie cu o lingură de masă, bucăți, care se fierb in apă clocotită cu sare.

Prezentarea şi servirea

Găluştele se prezintă pe platou sau farfurie, cu margarina topită deasupra. Se servesc calde.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cașcaval	kg	0,175
Margarină	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Ouă	kg	0,050
Faină	kg	0,050
Lapte	l	0,200
Piper măcinat	kg	0,001

Sare	kg	0,010
Pentru pane:		
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,050
Pesmet	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 35 g

PROCES TEHNOLOGIC – CROCIIETE DIN CAŞCAVAL

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, sc dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece. Pesmetul şi făina se cern. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Intr-o tavă, se topeşte margarina şi se pune făină dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă 100 ml lapte, sare şi se continuă fierberea circa 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă ouă, se amestecă, se pune caşcaval ras şi piper. Din compoziția obținută, se fac crochete lungi de circa 4—5 cm şi cu un diametru de 2 cm. Se trec prin făină, ouă, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Caşcaval	kg	1,000
Ouă	kg	0,500
Făină	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Ulei	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:130 g

PROCES TEHNOLOGIC- CAŞCAVAL SUFLE

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă, se taie felii. Ouăle sc spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile dc gălbenușuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Albuşurile se bat spumă, se adaugă sare, gălbenuşurile, unul cîte unul şi se amestecă uşor, adaugînd treptat făina. Prin această compoziție, se trec feliile de caşcaval şi se prăjesc în ulei încins (fără a se întoarce felia de caşcaval). In timpul prăjirii, se adaugă o lingură de ulei fierbinte, pe suprafața fiecărei felii de caşcaval.

Prezentarea şi servirea

Caşcavalul sufle se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte cu unt topit deasupra.

NOTA : Produsul se poate executa şi cu caşcaval tăiat în bastonaşe sau ras, care se amestecă cu compoziția de ou. In acest caz, se aşază în țambal uns cu unt si se introduce în cuptorul încins.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cașcaval	kg	1,000
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,080
Pesmet	kg	0,250
Ulei	kg	0,150

Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC- CAŞCAVAL PANE

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se taie cite două bucăți la porție. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de caşcaval se trec prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc in ulei pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte fierbinte.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cașcaval	kg	1,000
Unt	kg	0,100

Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC – CAŞCAVAL LA CAPAC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se taie bucăți mici.

Tehnica preparării

Untul se topeşte in căpăcele, se adaugă caşcavalul tăiat şi se rumeneşte la foc moderat.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă la capac de inox. Se serveşte fierbinte.

Postat în din brânzeturi, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări

JUMĂRI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Costiță afumată	kg	0,250
Untură	kg	0,050
Sare	kg	0,005

Gramaj pentru o porție de produs finit: 110 g

PROCES TEHNOLOGIC – JUMĂRI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Costița afumată se curăță şi se taie în cuburi.

Tehnica preparării

Costița afumată se prăjeşte puțin în untură, se adaugă ouăle bătute (cîte 2 pentru o porție), sare, se amestecă, se rumeneşte pe ambele părți şi se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Tarte pentru umplut*	buc	20
Macaroane	kg	0,300
Margarină	kg	0,150
Ciuperci proaspete sauConservă	kg kg	0,600 0,300
Pastă de tomate	kg	0,100
Cașcaval	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – TARTE CU MACAROANE ŞI CIUPERCI

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup şi se fierb în apa clocotită cu sare. Se răcesc in apă 15 minute şi se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se tale lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin. jet de apă rece, se taie lame. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pasta de tomate se diluează în 200 ml de apă. Tartele se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Macaroanele fierte se tale mărunt. Ciupercile se înăbuşă în margarină, se adaugă pastă dc tomate, sare şi piper, se fierb 10 minute. Sosul obținut, se adaugă peste macaroane, se amestecă cu caşcaval ras (50 g). Cu această compoziție se umplu tartele, se presară caşcaval ras şi se introduc la cuptor 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Suncă presată	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,025

Ceapă	kg	0,100
Pâine albă	kg	0,800
Griș	kg	0,100
Lapte	kg	0,100
Morcovi	kg	0,150
Ouă	kg	0,200
Țelină rădacină	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portțe de produs finit: rulada 200 g, sos 80 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULADA DE PÂINE ALBĂ ŞI ŞUNCĂ

Operații pregătitoare

Pâinea albă se curăță de coajă şi se taie in cuburi mari. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Şunca presată se taie fâşii subțiri (julien). Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală şi se taie fâşii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Grişul se fierbe în lapte, se adaugă miez de pâine, continuând fierberea 5 minute. Se răceşte, se adaugă ouă (150 g), amestecând pină se formează o pastă omogenă de consistență tare. Se întinde o foaie cu grosimea de 3 cm, deasupra se aşează şuncă tăiată şi se rulează. Ruloul obținut se aşează în tava unsă cu ulei (50 g), deasupra se unge cu ou bătut. Se introduce în cuptor circa 30 minute. Se răceşte şi se porționează. Morcovii, ceapa şi țelina se înăbuşă în ulei, se adaugă apă (800 ml), pastă de tomate, sare şi se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sosul separat în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Faină albă	kg	0,600
Jumări de porc	kg	0,300
Ouă	kg	0,150
Vin	l	0,100
Drojdie comprimată	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,003
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 45 g

PROCES TEHNOLOGIC – POGACI CU JUMĂRI

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Sarea se dizolvă în apă. Jumările se toacă cu maşina. Drojdia se dizolvă in apă caldă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Făina se aşază pe planşetă, in mijloc se sparg 2 ouă, se adaugă vin, sare, drojdie, se amestecă şi se frămîntă o coca tare care se lasă în repaus 20 minute. Se întinde o foaie, peste care se aşază jumările amestecate cu piper, se împătureşte şi se întinde din nou. Se repetă operația de 2 ori. Cu o formă rotundă se porționează 20 bucăți, se ung cu ou bătut şi se introduc la cuptor, până se rumenesc.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pâine albă	kg	1,000
Lapte	l	0,500
Margarină	kg	0,100
Brănză de vaci	kg	0,500
Smântână	kg	0,150
Ulei	kg	0,030
Faină	kg	0,100
Pesmet	kg	0,025
Ouă	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – MUSACA DIN PÂINE ALBĂ ŞI BRÂNZĂ

Operații pregătitoare

Pâinea se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte, se stoarce. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pesmetul şi făina se cern.

Tehnica preparării

Brânza de vaci se amestecă cu pâine înmuiată în lapte, smântână (75 g), ouă (100 g), sare, piper şi făină (50 g). Compoziția obținută se aşează în tava unsă cu ulei şi tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața, se adaugă o compoziție preparată din cantitățile rămase de făină, ouă şi smântână. Deasupra se adaugă bucăți de margarînă (50 g), se introduce la cuptor 30 minute. După gratinare se porționează in bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu margarină topită deasupra.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mămăligă fiartă românească*	kg	2,000

Brânză telemea de vacă	kg	0,500
Unt	kg	0,200

se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:270 g

PROCES TEHNOLOGIC – MĂMĂLIGĂ CU UNT ȘI BRÂNZĂ

Operații pregătitoare

Brânza se spală şi se rade fin. Se prepară mămăliga fiartă (romanească), din mălai extra, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Mămăliga obținută se porționează. cu ajutorul unui polonic. Deasupra se adaugă brânza telemea și unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mămăligă pripită*	kg	2,000
Branză de vaci	kg	1,000
Unt	kg	0,200

se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:320 g

PROCES TEHNOLOGIC – MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ DE VACI ŞI UNT

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne. Se prepară mămăliga pripită din mălai extra, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Mămăliga obținută se porționează, cu ajutorul unui polonic. Deasupra sc adaugă brinza de vaci cu unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul sc prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mămăligă fiartă românească*	kg	2,000
Ouă	kg	1,000
Brânză telemea de vacă	kg	0,500
Margarină	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,100

Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit:320 g

PROCES TEHNOLOGIC – MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ ŞI OU LA CUPTOR

Operații pregătitoare

Brânza se spală şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Se prepară mămăliga fiartă (românească), folosind rețeta respectivă (cu mălai extra).

Tehnica preparării

In tava unsă cu margarină (50 g), se aşază un strat de mămăligă şi un strat de brînză rasă. Operația se repetă de trei ori, în aşa fel încât deasupra să fie mămăliga. In ultimul strat se fac 10 goluri cu ajutorul unui polonic în care se aşază câte două ouă şi câte 15 g margarină. Se presară deasupra caşcaval ras şi se introduce tava la cuptor 15 minute, pentru gratinare. După gratinare, se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie şi se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ulei	kg	0,150
Faină	kg	0,400
Ouă	kg	0,700
Cașcaval	kg	0,200
Untură	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: 140 g

PROCES TEHNOLOGIC – GOGOŞI PRIPITE CU CAŞCAVAL

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Se fierbe apă (400 ml) cu ulei şi sare; cînd clocoteşte apa, se adaugă făină în bloc şi se amestecă pentru uniformizarea compoziției, se răceşte puțin şi se adaugă ouăle, amestecând continuu pentru omogenizare. Se adaugă caşcaval (150 g) şi piper. Compoziția obținută se ia cu lingurița şi se pune la prăjit în untură.

Prezentarea şi servirea

Gogoşile se prezintă pe platou sau farfurie, cu caşcaval ras deasupra. Se servesc calde.



Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Cartofi	kg	1,500
Faină	kg	0,300
Ulei	kg	0,300
Ouă	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: (4 buc) 140 g

PROCES TEHNOLOGIC – GOGOŞI DIN CARTOFI

Operatii pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă, se toacă cu maşina. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Uleiul (100 g) se amestecă cu o cantitate dublă de apă şi se fierbe. Se adaugă 250 g făină si se continuă fierberea 5 minute. Se răceşte, se adaugă ouă (unul câte unul) şi se amestecă pentru omogenizare. Se adaugă cartofi, sare şi piper. Din această compoziție, se modelează bucăți rotunde de cocă, folosind făină şi se pune la foc într-o tavă cu ulei înfierbîntat.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, 4 bucăți la o porție.



Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Făină	kg	0,500
Ouă	kg	0,150
Untură	kg	0,050
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUŞTE UNGUREŞTI

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se aşază pe planşetă. In mijlocul cantității de făină se face un gol, în care se adaugă ouă, apă (150 ml) şi sare. Se amestecă, încorporând treptat făina şi se frământă până se obține o cocă omogenă de consistență moale. Din aceasta, se taie bucăți mai mari şi se aşează pe o planşetă. Din fiecare bucată se taie cu cuțitul bucăți mici care se introduc într-un vas cu apă clocotită şi sare. Se fierb circa 10 minute. Găluştele fierte se răcesc în apă, se scurg şi se introduc într-un vas cu untură fierbinte, ținîndu-se la cald.

Prezentarea şi servirea

Găluştele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate

		brută pt. 10 porții
Griș	kg	0,500
Lapte	l	1,000
Ouă	kg	0,300
Untură	kg	0,200
Zahăr	kg	0,100
Faină	kg	0,075
Pesmet	kg	0,200
Unt	kg	0,100
Mazăre verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,825 0,500
Mărar verde	kg	0,020
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete 200 g, mazăre 50 g

PROCES TEHNOLOGIC - CROCHETE DIN GRIŞ CU MAZĂRE

Operații pregătitoare

Ouăle spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe cu 50 g zahăr şi sare. Făina şi pesmetul se cern. Mazărea verde proaspătă se curăță şi se spala. Când se foloseşte mazăre verde conservă, se scurge de lichid şi se trece sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Grişul se adaugă treptat în laptele clocotit se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se fierbe pînă se îngroaşă şi se răceşte. Se adaugă ouă (200 g), sare, zahăr (25 g) şi se amestecă pentru omogenizare.
Din compoziția obținută se fac crochete în formă de bastonaşe cu lungimea de 4—5 cm ; se trec prin făină, ou bătut (100 g), pesmet. Se prăjesc în untură. Mazărea se sotează în unt, se adaugă zahăr, sare şi mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre sote. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase si crupe, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări

OCHIURI ROMÂNEŞTI ÎN TARTE PE PIREU DE SPANAC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Tarte pentru umplut	buc	20
Pireu de spanac	kg	1,100
Ouă	kg	1,000
Unt	kg	0,050
Oțet 9 grade	kg	0,010
Piper boabe	kg	0,001

Foi de dafin	kg	0,0005
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 220 g

PROCES TEHNOLOGIC - OCHIURI ROMÂNEŞTI ÎN TARTE PE PIREU DE SPANAC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Se prepară tartele şi pireul de spanac, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg unul câte unul şi se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare, oțet si foi de dafin. Se fierb 5 minute. Pireul de spanac (800 g) se aşază în cojile de tarte, deasupra cîte un ou, o boabă de piper pe gălbenuş şi se ornează de jur împrejur cu pireu de spanac, cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriț.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte fierbinte cu unt topit deasupra.

Postat în din ouă, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Oțet 9 grade	kg	0,025
Unt	kg	0,050
Mămăligă românească*	kg	2,000
Sare	kg	0,015

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: oua 80 g, mamaliga 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI ROMÂNEŞTI CU MAMALIGĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Se prepară mămăliga, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg unul câte unul, se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare şi oțet. Se fierb 5 minute. Se scot cu ajutorul unei palete, se scurg, se aşează pe platou fierbinte şi se stropesc cu unt topit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald, cu mămăligă.

Postat în din ouă, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Ceapă	kg	0,800
Untură sau ulei*	kg	0,100

Oțet 9 grade	kg	0,015
Boia de ardei dulce	kg	0,001
Sare	kg	0,025

**numai cand nu există untură*

Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, roșii 70 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI ROMÂNEŞTI CU CEAPĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg, unul cîte unul şi se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită cu sare şi oțet. Se fierb 5 minute. Ceapa se înăbuşă în untură şi 100 ml apă, se adaugă boia. Se retrage vasul de pe foc. Pe platou se aşază un strat subțire de ceapă şi deasupra ochiuri.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Oțet 9 grade	kg	0,025
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 80 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI ROMÂNEŞTI

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg, unul cîte unul, sc introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită cu sare şi oțet. Se fierb 5 minute, se scot cu ajutorul unei palete, se scurg şi se aşază pe platou fierbinte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Suncă presată	kg	0,200
Untură sau ulei*	kg	0,100
Sare	kg	0,015

**numai cand nu exista untura*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU ŞUNCĂ LA CAPAC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Şunca se taie fâşii subţiri (julien).

Tehnica preparării

Untura se topeşte in capace, se adaugă fâşii de şuncă, ouă şi sare şi se prepară ochiuri.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Ouă	kg	1,000
Roșii proaspete	kg	1,250
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ceapă	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Sare	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,001

Gramaj pentru o porţie de produs finit: oua 80 g, rosii 70 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU ROŞII LA CAPAC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii şi se scurg de suc. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei (50 g) şi 100 ml apă, se adaugă roşii, pătrunjel verde, sare şi piper continuând înăbuşirea. Uleiul se înfierbîntă în capace, se adaugă ouă, se prepară ochiuri şi între ele se aşază din compoziția de roşii cu ceapă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Ouă	kg	1,000
Parizer	kg	0,300
Untură	kg	0,150
Sare	kg	0,005

Gramaj pentru o porţie de produs finit: ouă 80 g, parizer 25 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU PARIZER LA CAPAC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Parizerul sc curăță de membrană şi se taie fâşii subțiri.

Tehnica preparării

Parizerul (câte 30 g la o porție) se prăjește într-un capac cu untură. Deasupra se adaugă ouă, se presară sare și se pregătesc ochiuri.

Prezentarea și servirea

Preparatul sc prezintă la capac. Se servește fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Costiță afumată	kg	0,500
Untură	kg	0,100
Ouă	kg	1,000
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, costiță 40 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU COSTIȚĂ LA CAPAC

Operații pregătitoare

Ouale se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Costița se taie fâsii subțiri.

Tehnica preparării

Costița (câte 50 g la o porție), se frige pe ambele părți intr-un capac uns cu untură. Se adaugă ouăle peste feliile de costiță, se presară sare și se pregătesc ochiuri.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac. cu boabe de piper pe fiecare ou ochi. Se servește fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brutăpt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Patrunjel verde	kg	0,050
Untură	kg	0,100
Unt	kg	0,100
Sare	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,001

Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, ciuperci 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU CIUPERCI LA CAPAC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurge lichidul, se spală şi se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în unt (100 g), se adaugă sare, piper şi pătrunjel verde (jumătate din cantitate). In capace, se înfierbîntă 100 g untură şi se prăjesc ouă ochiuri, şi între ele se aşază ciupercile înăbuşite.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă la capac cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Cașcaval	kg	0,400
Ulei	kg	0,150
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 110 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU CAŞCAVAL LA CAPAC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Uleiul se înfierbîntă in capac, se adaugă caşcaval, deasupra se sparg ouăle, se sărează şi se introduc în cuptor circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Roșii proaspete	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Untură sau ulei*	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,030
Sare	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,001

**numai in cazul cand nu există untură*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g

PROCES TEHNOLOGIC – JUMĂRI CU ROŞII (PORTUGHEZE)

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează si se trec prin jet de apă rece. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii, se scurg de suc. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură împreună cu roşii, ou bătut, piper, sare şi pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Jumările se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servesc fierbinți.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Roșii proaspete	kg	1,000
Untură	kg	0,100
Sare	kg	0,020

PROCES TEHNOLOGIC – JUMĂRI CU ROŞII

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii şi se scurg de suc.

Tehnica preparării

Ouăle bătute (câte 2 la porție) se amesteca cu roşii, sare şi se rumenesc în untură pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farlurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări

OMLETĂ ȚĂRĂNEASCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Costiță afumată	kg	0,400
Ceapă	kg	0,100
Cartofi	kg	1,500
Untură sau ulei*	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

**numai când nu există untură*

Gramaj pentru o porție de produs finit:250 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ ȚĂRĂNEASCĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se fierb în coajă, sc răcesc, se curăță de coajă şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu apă, se amestecă cu cartofi şi se continuă înăbuşirea. Costița se prăjeşte în tigaie şi se adaugă la cartofi împreună cu sare, piper, pătrunjel verde, ouă bătute şi se prepară omleta, care se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Ulei	kg	0,050
Suncă presată	kg	0,200
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit:110 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU ŞUNCĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Şunca presată se taie cuburi sau fişii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Ouăle (câte 2 la o porție) se sparg într-un vas, se adaugă sare şi se bat. Şunca tăiată se prăjeşte în ulei, se adaugă ouăle. Se rumeneşte pe ambele părți și se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Roșii proaspete	kg	0,400
Untură sau ulei*	kg	0,150
Ardei gras	kg	0,200
Ceapă verde	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

**numai când nu există untură*

Gramaj pentru o porție de produs finit:120 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU ROŞII ŞI ARDEI GRAS

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ardeii se curăță, se spală şi se taie felii. Ceapa se spală, se curăță şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele şi se taie pătrate mici.

Tehnica preparării

Ceapa, roşiile, ardeii graşi, pătrunjel verde (jumătate din cantitate), piper şi sare, se înăbuşă in untură sau ulei. Deasupra compoziției obținute se adaugă ouă bătute şi se introduce vasul în cuptor circa 10 minute.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Roșii proaspete	kg	1,000
Untură sau ulei*	kg	0,150
Sare	kg	0,025

**numai când nu există untură*

Gramaj pentru o porție de produs finit:150 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU ROŞII

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roşiile proaspete se opăresc, se decojesc, se taie felii, se scot semințele şi se scurg de suc.

Tehnica preparării

Roşiile se înăbuşă in untură sau ulei, se adaugă ouă bătute, sare şi se rumenesc pe ambele părți. Omleta se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Untură	kg	0,050
Mușchi țigănesc	kg	0,200
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 110 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU MUŞCHI ŢIGĂNESC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Muşchiul țigănesc se taie in cuburi mici.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg, se bat şi se adaugă sare. Muşchiul ţigănesc se înăbuşă în untură. Se adaugă ouăle bătute, se rumenesc pe ambele părţi şt se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Mazăre verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,500 0,300
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU MAZĂRE

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Mazărea proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe.

Tehnica preparării

Mazărea se înăbuşă în ulei, se adaugă ouă bătute cu sare, se amestecă şi se rumeneşte pe ambele părţi. Omleta obținută se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Margarină	kg	0,150
Morcovi	kg	0,125
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,180 0,100
Cartofi	kg	0,250
Pătrunjel verde	Kg	0,030
Piper maăinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU LEGUME

Operații pregătitoare

Cartofii şi morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc şi se taie cuburi mici. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă clocotită cu sare, se scurge şi se taie mărunt. Când se foloseşte fasole conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Legumele fierte (morcovi, cartofi, fasole verde) se înăbuşă în 50 g margarină, se adaugă piper şi pătrunjel verde. Ouăle se sparg, se bat, se adaugă sare şi se prăjesc în margarină. Omleta se aşază pe platou, deasupra se pun legumele înăbuşite şi se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie şi se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Ficat de pui	kg	0,400
Sos Madera*	kg	0,200
Untură	kg	0,125
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU FICĂȚEI DE PASĂRE

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ficatul de pui se curăță, se spală şi se taie în bucăți.

Tehnica preparării

Ficatul de pui se înăbuşă in untură (25 g), se adaugă sare şi piper. In untura înfierbântată se adaugă ouă bătute şi se prepară omleta. Omleta se aşează pe platou, se adaugă ficat şi sos Madera deasupra.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie şi se serveşte cald.

Postat în din ouă, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Untură sau ulei*	kg	0,125
Ciuperci proaspete sau conservâ	Kg kg	0,400 0,200
Sare	kg	0,020

**numai când nu există untură*

Gramaj pentru o porție de produs finit:

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU CIUPERCI

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă şi se taie lame.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în untură (25 g) şi se amestecă cu sare si ouă bătute. Din această compoziție se prepară omlete (câte una la porție) care se rumenesc pe ambele părți în untură sau ulei. Fiecare omletă obținută se ru-lează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie şi se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Brânză telemea de vacă	kg	0,400

Gramaj pentru o porție de produs finit:120 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU BRÂNZĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, şi se trec printr-un jet de apă rece. Brânza se spală şi se rade.

Tehnica preparării

Ouăle (cîte două la o porție) se bat, se amesteca cu brânză şi se rumenesc în ulei pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: – oua (2 buc) 80 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ouăle (cite două la o porție) se sparg, se bat cu sare, se adaugă în ulei şi se rumenesc pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ouă	kg	1,000
Unt	kg	0,100
Smântână	kg	0,200
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: – ouă (2 buc) 80 g, smântână 20 g

PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU SMÂNTÂNAâĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Intr-o tigaie specială (cu alveole) se prepară ochiurile în unt fierbinte şi se adaugă sare.

Prezentarea şi servirea

Ochiurile se prezintă pe farfurie sau în ceaşcă. Se servesc calde cu smântână deasupra.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări

CROCHETE DIN CREIER CU SOS TARTAR



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Creier	kg	0,660
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,200
Sos tartar*	kg	0,550
Sare	kg	0,030

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete 55 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN CREIER CU SOS TARTAR

Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de pielițe, într-un vas cu apă rece se spală şi se ține 20 minute in apă rece cu sare, pentru eliminarea sângelui şi se fierbe in apă cu sare. După fierbere, se răceşte, se scurge de apă şi se taie bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se scurge şi se taie mărunt. Sosul tartar se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Creierul se piperează, se trece prin pătrunjel verde, se modelează în formă de crochete, care se dau prin făină, ou, pesmet şi se rumenesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tartar. Se serveşte cald.

Postat în din carne şi preparate din carne, Gustări calde şi minuturi, Reţete, Reţete gustări |

CREIER DE VITĂ PANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Creier de vită	kg	0,850
Făină	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Pentru fiert creierul:		
Ceapă	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper boabe	kg	0,001
Oţet 9 grade	kg	0,020
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit:creier 70 g

PROCES TEHNOLOGIC – CREIER DE VITĂ PANE

Operaţii pregătitoare

Creierul se curăţă de pieliţe, într-un vas cu apă rece. După curăţire, se spală şi se ţine 20 minute în apă rece cu sare pentru eliminarea sângelui. Ceapa şi morcovii se curăţă, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul şi făina cern.

Tehnica preparării

Morcovii ceapa se fierb cu piper boabe, oţet, sare, foi de dafin ; se îndepărtează spuma, se fierb 20 minute. Se adaugă creierul şi se fierb împreună încă 20 minute. Se lasă să se răcească în apa în care a fiert. După ce s-a răcit creierul, se porţionează în 10 porţii. Fiecare porţie se trece prin făină, ou bătut şi pesmet, se modelează în formă lunguiaţă, se rumeneşte în ulei fierbinte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din carne şi preparate din carne, Gustări calde şi minuturi, Reţete, Reţete gustări |

CHIFTELUŢE SEMIVEGETARIENE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt.**

		10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,200
Carne de porc calitatea I	kg	0,100
Morcovi	kg	0,200
Țelină radacină	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050
Cartofi	kg	0,300
Ouă	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Făină	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g (2 bucați)

PROCES TEHNOLOGIC – CHIFTELUȚE SEMIVEGETARIENE

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie bucăți. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie în patru. Ceapa şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet dec apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină şi cartofii se fierb în apă cu sare. Se răcesc şi se toacă cu maşina împreună cu carnea. Se amestecă cu ceapă, ouă, pătrunjel verde, sare, piper şi se frămîntă pentru uniformizare. Compoziția obținută se împarte în bucăți, câte două la porție, se modelează dând formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din carne și preparate din carne, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări _ |

CHIFTELUȚE SPECIALE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brutî pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,440
Carne de porc calitatea I	kg	0,440
Ceapă	kg	0,250
Cartofi	kg	0,300

Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Făină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Untură sau ulei	kg	0,250
Sare	kg	0,0020

Gramaj pentru o porție de produs finit: (5 bucati) – 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – CHIFTELUTE SPECIALE

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de pielițe, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie bucăți mai mari. Cartofii se spală, se curăță de coajă şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei şi 100 ml apă şi împreună cu carnea se toacă cu maşina. Compoziția obținută, se amestecă cu cartofii raşi, ouă. pătrunjel verde, piper şi sare. Se amestecă pentru uniformizare, se modelează cu ajutorul făinii, chifteluțe mici, rotunde, care se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din carne și preparate din carne, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări |

CHIŞ -LOREN (QUICHE-LORRAINE)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,400
Unt	kg	0,250
Ouă	kg	0,350
Costiță afumată sau Slănină afumată	kg kg	0,170 0,170
Suncă presată	kg	0,170
Caşcaval	kg	0,100
Smântână	kg	0,400
Sare	kg	0,0020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g

PROCES TEHNOLOGIC – CHIȘ-LOREN (QUICHE-LORRAINE)

Operații pregătitoare

- Costița sau slănina afumată se taie felii mici.
- Şunca presată se taie felii subțiri şi cuburi mici.
- Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Costița se înăbuşă în 25 g unt.
- Se scoate separat.
- In grăsimea rămasă se înăbuşă şunca, se amestecă cu costiță sau slănină şi se lasă să se răcească.
- Făina se frământă cu 200 g unt, sare, ouă (100 g) şi puțină apă, obținând un aluat de consistență moale, care se lasă 15 minute în repaus.
- Aluatul se întinde în foaie cu grosimea de 3 cm şi se aşază într-o tavă unsă.
- Peste foaie se aşază şuncă şi costiță sau slănină.
- Separat, 250 g ouă se bat cu smântână, se adaugă caşcaval, 25 g unt încălzit şi sare.
- Compoziția obținută se toarnă peste foaia cu şuncă şi costiță.
- Se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minute. Se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se serveşte cald.

Postat în din carne și preparate din carne, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări _ |

BUDINCĂ CU ŞUNCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Suncă presată	kg	0,350
Margarină	kg	0,200
Faină	kg	0,400
Lapte	kg	1,000
Ouă	kg	0,150
Smântână	kg	0,250
Pesmet	kg	0,050
Cașcaval	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,0020

Gramaj pentru o porție de produs finit:200 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ CU SUNCĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Şunca se taie în cuburi. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe si se răceşte.

Tehnica preparării

Într-un vas se topeşte margarina (150 g), se adaugă făină dizolvată în lapte, sare şi piper. Se fierbe până se îngroaşă compoziția, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se răceşte şi se adaugă ouă bătute, şuncă şi caşcaval. Compoziția formată se toarnă într-o tavă unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet. Deasupra se toarnă smântână şi se introduce la cuptor circa 40 minute. Se răceşte puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte caldă.

Postat în din carne și preparate din carne, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări _ |

OUĂ MOI ÎN TARTE „ZINGARA”



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Tarte pentru umplut*	buc	10
Sos Madera*	kg	0,800
Ouă	kg	1,000
Ciuperci proaspetesauconservă	kgkg	1,0000,500
Ulei	kg	0,050
Suncă presată	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

**se preiau rețetele respective*

Gramaj pentru o porție de produs finit:125 g

PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ MOI ÎN TARTE „ZINGARA”

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc şi se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală şi se taie lame. Şunca presată se taie fâşii subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Se prepară sosul Madera şi tartele, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în ulei şi apă (50 ml), se adaugă sosul Madera şi se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă piper şi sare. Şunca presată se înăbuşă in uleiul rămas de la ciuperci, se adaugă la sosul cu ciuperci, se fierb împreună circa 5 minute. Tartele se aranjează pe tavă. In fiecare tartă se aşază cate un ou, peste acesta, sos cu ciuperci şi şuncă, pătrunjel verde, iar deasupra caşcaval ras. Se gratinează 10 minute la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Tartele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc fierbinți.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Tarte pentru umplut*	buc	20
Sos alb*	kg	0,800
Cașcaval	kg	0,100
Ouă	kg	1,000
Piper măcinat	kg	0,001

**se preiau rețetele respective*

Gramaj pentru o porție de produs finit:180 g

PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ MOI IN TARTE GRATINATE

Operații pregătitoare

Ouăle sc spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apa rece, se fierb de consistență moale, se răcesc şi se curăță de coajă. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Se prepară tartele şi sosul alb, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Cojile de tarte sc aranjează pe tavă. în fiecare tartă se aşază cate un ou, peste care se toarnă sos alb amestecat cu piper, deasupra se adaugă caşcaval şi se gratinează circa 10 minute la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Tartele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc fierbinți.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Tarte pentru umplut*	buc	20
Sos alb*	kg	0,800
Ouă	kg	1,000
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Lămâie	kg	0,050
Unt	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

**se preiau rețetele respective*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ MOI ÎN TARTE CU CIUPERCI

Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală şi se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc şi se curăță de coajă. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Se prepară sosul alb şi tartele pentru umplut, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în unt, se adaugă sare, piper, suc de lămâie, sos alb şi se fierb împreună 10 minute. Cojile de tarte se aranjează pe platou. In fiecare tartă, se aşază câte un un ou şi se acoperă cu compoziția de sos alb şi ciuperci.

Prezentarea si servirea

Tartele se prezintă pe platou. Se servesc calde.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Creier de porc	kg	0,500
Ceapă	kg	0,200

Untură	kg	0,150
Ouă	kg	1,000
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,030
Cartofi	kg	0,900
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:160 g

PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ CU CREIER

Operații pregătitoare

Creierul se ține în apă rece, pentru eliminarea sângelui, se curăță de pielițe, se taie felii in lățime, se sărează şi se piperează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cu-buri şi se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură (50 g) şi apă (50 ml), se adaugă creierul şi se continuă înăbuşirea. Separat se prepară ouă ochiuri în untură (100 g).

Prezentarea şi servirea

Creierul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ouă ochiuri deasupra, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	0,500
Sare	kg	0,005

Gramaj pentru o porție de produs finit: 40 g

PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ FIERTE MOI

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ouăle cu coajă se introduc în apă clocotită cu sare şi se fierb 3 minute.

Prezentarea şi servirea

Se prezintă în pahar. Se servesc calde.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,200
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit:105 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU VERDEAȚĂ

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ouăle (câte două la porție) se sparg, se adaugă sare şi pătrunjel verde, se bat cu telul şi se rumenesc în ulei pe ambele părți. Omlete obținută se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din ouă, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări

TARTINE CALDE „NEPTUN"



Materii prime	**UM**	**Cantitate brutăpt. 10 porții**
Păine albă	kg	0,400
Ouă	kg	0,500
Ciuperci conservă	kg	0,200
Faină	kg	0,050
Lapte	l	0,400
Ulei	kg	0,025
Suncă presată	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,200
Lămâie	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,0005
Oțet 9 grade	l	0,010
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:150 g

PROCES TEHNOLOGIC - TARTINE CALDE „NEPTUN"

Operații pregătitoare

Pâinea albă se curăță de coajă, se taie în 10 felii şi se scoate miezul pe un diametru de 2—3 cm fără să se perforeze. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Caşcavalul se curăță de coajă. Şunca presată şi caşcavalul se taie in 10 felii de mărimea celor de pâine. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

In laptele fiert se adaugă făină, se fierbe la foc moderat, circa 15 minute, adăugând sare, piper, ciuperci şi suc de lămâie. Ouăle se prepară ochiuri româneşti în apă clocotită cu sare şi oțet. Feliile de pâine se umplu cu compoziția cu ciuperci. Deasupra se aşază câte un ou ochi, câte o felie de şuncă şi una de caşcaval. Se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se introduc la cuptor circa 15 minute, pentru gratinare. Deasupra se presară boia de ardei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări, Tartine calde |

TARTINE CALDE (MUREȘENE)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pâine albă	kg	0,300
Unt	kg	0,125
Salam de vară	kg	0,400
Ouă	kg	1,000
Slănină afumată	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Salată verde	kg	0,300
Roșii proaspete	kg	1,000
Ardei gras	kg	1,000
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: tartine 150 g, garnitură de legume 180 g

PROCES TEHNOLOGIC- TARTINE CALDE (MURESENE)

Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 20 felii. Slănina se taie cuburi. Salamul se curăță de membrană și se taie în 40 felii. Salata verde se curață şi se spală fiecare frunză in mai multe ape reci. Roşiile şi ardeii grași se curața, se spală şi se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se prăjesc, apoi se ung cu 50 g unt. Slănina se prăjeşte fără grăsime. Ouăle se prepară omletă din 75 g unt şi sare. Pe feliile de franzelă se aşază câte 2 felii de salam apoi omleta, peste aceasta slănina, deasupra se presară boia. Tartinele, câte două la o porție, se aşează pe frunze de salată verde, în jur se pun rondele de roşii si ardei gras.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări, Tartine calde |

TARTINE CALDE CU LEGUME



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pâine albă	kg	0,300
Morcovi	kg	0,500
Ciuperci conservă	kg	0,100
Mazăre verde conservă	kg	0,200
Mere	kg	0,400

Cașcaval	kg	0,200
Unt	kg	0,125
Salată verde	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – TARTINE CALDE CU LEGUME

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc şi se taie cuburi. Mazărea şi ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece ; ciupercile se taie lame. Merele se spală, se curăța de coajă, se taie rondele, se îndepărtează casa seminală şi se opăresc. Caşcavalul se curăță de coajă, se taie felii apoi rondele de mărimea celor de măr decupând mijlocul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Salata verde se curăță şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Pâinea albă se taie în 20 felii.

Tehnica preparării

Ciupercile, morcovii şi mazărea se înăbuşă în 100 g unt, se amestecă cu sare, piper şi pătrunjel verde. Compoziția obținută se aşază pe felii de pâine, deasupra se pune câte o rondea de măr şi una de caşcaval. Se aşază într-o tavă unsă cu 25 g unt si se gratinenză la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte cald.

Postat în Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări, Tartine calde |

RULOU CU CRENVUȘTI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crenvuști	kg	0,750
Foietaj crud*	kg	0,700
Ouă	kg	0,050
Ulei	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULOU CU CRENVUȘTI

Operații pregătitoare

Ouale se spală, se dezinfecteaza, se trec prin jet de apa rece. Crenvuștii se cresteazā.

Tehnica preparării

Crenvurştii se prăjesc 10 minute la cuptor, în ulei şi se lasă să se răcească. Foietajul se întinde în foaie de grosime de 3—5 mm, se taie in fâşii lungi de 20—25 cm şi late de 2—3 cm. In aceste fâşii se rulează crenvurştii, se aşează în tava în care s-au prăjit, se ung cu ou deasupra şi se coc la cuptor, la foc iute la început, apoi la foc moderat.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din carne și preparate din carne, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări |

RULOU CU CARNE DE PORC ŞI CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,300
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,800 0,400
Piper măcinat	kg	0,002
Patrunjel verde	kg	0,020
Smântână	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Făină	kg	0,050
Sare	kg	0,0020

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou 80 g, sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULOU CU CARNE DE PORC ŞI CIUPERCI

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 20 bucăți, se bat puțin .Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Dacă ciupercile sint conservă se scurg de lichid şi se taie lame. Pătrunjelul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei şi 50 ml apă. Se adaugă ciuperci, sare, piper şi pătrunjel verde şi se continuă înăbuşirea încă 10 minute. Bucățile de carne se acoperă cu compoziția obținută, se rulează, se aşază într-o tavă unsă cu 50 g untură sau ulei, se introduc la cuptor şi se stropesc continuu cu apă. Făina se dizolvă în apă rece, se adaugă boia şi smântână, se pun intr-un vas cu 100 g untură sau ulei şi se dau în fiert. Sosul obținut, se strecoară peste rulouri şi se mai fierb încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Rulourile se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în din carne și preparate din carne, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări |

RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU OUĂ UMPLUTE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,150
Lapte	l	0,300
Ouă	kg	0,400

Pătrunjel verde	kg	0,050
Ceapă	kg	0,150
Pâine albâ	kg	0,300
Iaurt	kg	0,500
Piper mâcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,0020

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulada 120 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU OUĂ UMPLUTE

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe şi flaxuri, se spală, se taie în bucăți şi se toacă cu maşina cu sită deasă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina sc cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece ; 6 bucăți se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie la capete si se scot gălbenuşurile separat. Pâinea se înmoaie în lapte şi se stoarce bine.

Tehnica preparării

200 g carne tocată se înăbuşă împreună cu 50 g ceapă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml). Se lasă să se răcească şi se amestecă cu un ou, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi sare. Cu această compoziție se umplu albuşurile de ou. Restul de carne tocată (600 g) se amestecă cu gălbenuşurile fierte, pătrunjel verde, un ou bătut, pâine, piper, făină şi sare şi se frământă bine. Compoziția obținută se întinde în strat de 2 cm grosime pe masa unsă cu ulei. Ouăle umplute se aşează pe compoziția de came (în lungimea stratului) şi se rulează. Rulada obținută se aşază într-o tavă unsă cu ulei. Suprafața ruladei se unge cu ulei şi se introduce tava la cuptor, cu temperatură moderată. Rulada coaptă se lasă să se răcească şi se taie felii, câte două la porție.

Prezentarea şi servirea

Rulada se prezintă pe platou sau farfurie, cu diferite garnituri (cartofi natur, pireu de cartofi, pilaf ş. a.). Se serveşte caldă.

Postat în din carne şi preparate din carne, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări |

RINICHI DE VITĂ PRĂJIT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rinichi de vită	kg	0,200
Făină	kg	0,080
Untură sau ulei*	kg	0,100
Sare	kg	0,005
Oțet 9 grade	l	0,010

**numai cand nu exista untura*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC – RINICHI DE VITĂ PRĂJIT

Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie în jumătăți pe lungime, se curăță de capsule, se mențin în apă cu oțet 10 minute. Se spală în mai multe ape, se scurg de apă şi se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Rinichii se trec prin făină şi se prăjesc in untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din carne şi preparate din carne, Gustări calde şi minuturi, Reţete, Reţete gustări _ |

PARIZER PANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Parizer	kg	1,000
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,200
Făină	kg	0,080
Untură sau ulei*	kg	0,100
Sare	kg	0,005

**numai când nu există untură*

Gramaj pentru o portie de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – PARIZER PANE

Operaţii pregătitoare

Parizerul se curăţă de membrană şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se bat. Pesmetul şi făina se cern.

Tehnica preparării

Feliile de parizer se trec prin făină, ou bătut şi pesmet şi se rumenesc în untură sau ulei, pe ambele părţi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din carne şi preparate din carne, Gustări calde şi minuturi, Reţete, Reţete gustări _ |

INIMĂ DE PORC PRĂJITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Inimă de porc	kg	0,850
Untură sau ulei*	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Sare	kg	0,020

**numai cănd nu există untură*

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 60

PROCES TEHNOLOGIC – INIMĂ DE PORC PRĂJITĂ

Operaţii pregătitoare

Inima de porc se spală, se curăţă de vene şi sânge, se porţionează şi se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile ele inimă se trec prin făină şi se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sa farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din carne şi preparate din carne, Gustări calde şi minuturi, Reţete, Reţete gustări _ |2 Comentarii »

FICAT DE PORC PRĂJIT CU CEAPĂ (LIONEZ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 portii
Ficat de porc	kg	0,400
Ceapă	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,400
Piper măcinat	kg	0,200
Făină	kg	0,200
Cartofi	kg	0,300
Pătrunjel verde	kg	0,150
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, garnitură și sos 150 g, ceapă 40 g

PROCES TEHNOLOGIC – FICAT DE PORC PRĂJIT CU CEAPĂ (LIONEZ)

Operații pregătitoare

- Ficatul se spală şi se porţionează în 10 bucăţi.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subţiri (peştişori).
- Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb in apă cu sare.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Bucățile de ficat se trec prin făină şi se rumenesc în 100 g untură sau ulei.
- După prăjire, bucățile se trec intr-un vas separat.
- In grăsimea rămasă se adaugă apă fiartă (500 ml), piper, sare şi se fierbe 10 minute, apoi se strecoară peste bucățile de ficat.
- Ceapa se înăbuşă în 100 g untură cu 100 ml apă şi se adaugă peste ficat la servire.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe plalou sau farfurie, cu ceapă deasupra împreună cu cartofi natur şi pătrunjel verde.
- Se serveşte cald.

Postat în din carne și preparate din carne, Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări |

DROB DIN MĂRUNTAIE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	0,400
Plămâni de porc	kg	0,800
Limbă de porc	kg	0,400
Splină de porc	kg	0,200
Ulei	kg	0,200

Ceapă	kg	0,300
Făină	kg	0,150
Ouă	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,100
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit:150 g

PROCES TEHNOLOGIC – DROB DIN MĂRUNTAIE DE PORC

Operaţii pregătitoare

Ficatul, plămânii, limba şi splina de porc se spală, se fierb în apă clocotită cu sare şi se îndepărtează spuma. După fierbere, se scurg de lichid, se răcesc şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se scurge apa. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul şi mărarul se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Compoziţia de organe se înăbuşă în ulei cu puţină apă, împreună cu ceapă. Se răceşte, se amestecă cu piper, sare, pătrunjel şi mărar. Compoziţia formată se porţionează în 10 bucăţi, de formă rotundă, aplatizată. Se trec prin ou şi făină şi se rumenesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din carne şi preparate din carne, Gustări calde şi minuturi, Reţete, Reţete gustări |

CROCHETE DIN ŞUNCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Suncă presată	kg	0,130
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,125
Pesmet	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,050
Ouă	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,0005
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: crochete 40 g

PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN ŞUNCĂ

Operaţii pregătitoare

Şunca se taie cuburi mici. Caşcavalul curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica *preparării*

Uleiul (50 g) sc fierbe în circa 100 ml apă cu sare ; când fierbe, se adaugă 100 g făină, se amestecă şi se răceşte puţin. In compoziţia formată, se adaugă caşcaval, şuncă, ouă (50 g) şi piper măcinat. Se formează 10 crochete şi se trec prin restul de făină, ouă (50 g), pesmet şi se rumenesc în ulei (100 g).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din carne şi preparate din carne, Gustări calde şi minuturi, Rețete, Rețete gustări _ |

SUPĂ CU CONOPIDĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	1,600
Ulei	kg	0,050
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Lapte	kg	0,300
Făină	kg	0,050
Orez	kg	0,100
Supă de oase*	kg	2,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se spală şi se ține în apă cu sare. Laptele se fierbe şi se răceşte. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe în apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu conopida. Din făină, ulei, lapte rece şi smântână se prepară o compoziție care se adaugă la supa de oase, amestecându-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Când conopida este aproape fiartă, se adaugă orez, piper, sare şi se continuă fierberea 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU CIUPERCI ŞI OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,450 0,225
Supă de oase*	kg	3,500
Smântână sau	kg	0,100

iaurt	kg	0,200
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Orez	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală şi se taie lame. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în ulei. Supa dei oase se fierbe, se adaugă ciuperci. Se prepară o compoziție formată din făină, smântână, boia de ardei şi sare, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări şi se adaugă în supa cu ciuperci, împreună cu orezul. Se fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ DE CIUPERCI CU GĂLUȘTE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,800 0,400
Supă de oase*	kg	3,300
Smântână sau Iaurt	kg kg	0,200 0,400
Ouă	kg	0,100
Făină	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,030
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ajpe reci şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală şi se taie lame. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în ulei împreună cu boia de ardei, piper şi se fierb în supa de oase. Din făină, ouă şi sare se prepară o cocă, clin care cu ajutorul unei lingurițe se formează găluşte, care se fierb separat, în supă de oase. Se trec prin jet de apă rece şi se introduc în supa cu ciuperci. Spre sfîrşitul fierberii, se a- daugă smântână sau iaurt.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU CHIMEN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Supă de oase*	kg	4,000
Unt	kg	0,050
Făină	kg	0,150
Pâine albă	kg	0,300
Chimen	kg	0,025
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Chimenul se usucă şi se macină. Făina se cerne. Pâinea se taie în cuburi, care se stropesc cu 25 g unt topit şi se rumenesc la cuptor. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Se adaugă făina dizolvată în apă rece şi se continuă fierberea circa 15 minute. Se adaugă chimen, boia ele ardei, sare şi se continuă fierberea 5 minute. Când se retrage vasul de pe foc, se adaugă unt la suprafață pentru a împiedica formarea crustei.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se serveşte fierbinte, cu crutoane.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU CARTOFI ŞI CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,000
Ciuperci proaspete	kg	0,500
Morcovi	kg	0,200

Pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Păstârnac	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Roșii	kg	0,300
Pastă de tomate	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Iaurt sausmântână	kg kg	0,400 0,200
Ouă (3 galbenusuri)	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	3,000
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie cuburi.
- Ciupercile se curăță, se spală şi se taie lame.
- Ceapa se curăță, se spală şi se opăreşte.
- Morcovii, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii.
- Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii rotunde.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se înăbuşă în ulei şi 200 g supă de oase şi se fierb cu supa de oase, împreună cu cartofi, ciuperci, piper şi sare circa 30 minute.
- Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă roşii, pastă de tomate, făina dizolvată în iaurt sau smântână şi amestecată cu gălbenuşurile de ou şi puțină supă.
- Se fierb 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ BULION CU OREZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ulei	kg	0,050

Pastă de tomate	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Orez	kg	0,150
Zahăr	kg	0,050
Patrunjel verde	kg	0,050
Supa de oase*	kg	3,500
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pasta ele .tomate se diluează cu 400 g supă. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe în apă şi se trece sub jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu făina dizolvată, pasta de tomate, orez, ulei, sare. Spre sfârșitul fierberii se adaugă zahăr.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ ITALIANĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole albă	kg	0,400
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,075
Ceapă	kg	0,200
Macaroane	kg	0,100
Costița afumată	kg	0,200
Usturoi	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea se alege, se spală şi se înmoaie în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Morcovii, țelina şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Costița se taie cuburi care se introduc 5 minute la cuptor. Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se țin în apă rece circa 10 minute, se trec prin jet ele apă rece şi se taie în bucăți de circa 2—3 cm. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe îni apă circa 15 minute, se îndepărtează lichidul şi se înlocuieşte cu altă apă fierbinte. Când faisolea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovii, țelina şi ceapa şi se continuă fierberea. Se adaugă sare, costiță afumată şi se fierb circa 20 minute. Se adaugă macaroanele fierte separat, usturoi, piper măcinat, pastă ele tomate şi sare. Se fierb împreună 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și fructe, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU VIŞINE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vișine	kg	1,500
Smântână	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Zahăr	kg	0,100
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Răzătură de lămâie*	kg	0,005
Scorțisoară	kg	0,00025
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:400g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vişinile se curăță de codițe şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri, scorțişoara se pisează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Se fierb circa 4 l apă, se adaugă zahăr, scorțişoară, sare şi făină dizolvată în apă rece. Se continuă fierberea circa 15 minute, se adaugă vişinile şi se dă în fiert. Se răceşte puțin şi se adaugă treptat smântâna amestecată cu gălbenuşurile de ou şi răzătură de lămâie.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se serveşte rece.

Postat în din legume și fructe, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU MERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mere	kg	2,000
Lămâie	kg	0,050

Smântână	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 400g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele se curăță de coajă, se scot cotoarele şi se taie felii. Lămâia. se spală şi se taie rondele. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Merele se fierb în apă cu zahăr şi puțină sare. După 10 minute de fierbere, se adaugă compoziția formată din ouă, făina, smântână şi rondele de lămâie şi se mai fierbe circa 5 minute,

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, serveşte rece.

Postat în din legume şi fructe, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ CU FASOLE BOABE ŞI COSTIȚĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole boabe	kg	0,500
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,150
Țelină radacină	kg	0,100
Pătrunjel și păstârnac rădăcină	kg	0,100
Rosii conservă	kg	0,250
Costiță afumată	kg	0,400
Iaurt	kg	0,300
Făină	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 400g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală şi se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte. Morcovii, țelină, pălstîrnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe circa 15 minute, se îndepărtează apa, se înlocuieşte cu altă apă fierbinte şi se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, morcovi, ţelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină şi se continuă fierberea. Costiţa afumată se înăbuşă în 100 ml apă şi se adaugă în supă, împreună cu roşiile. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă făina amestecată cu iaurt şi sare.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume şi fructe, Preparate lichide calde |

TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI, ŞUNCĂ ŞI CAŞCAVAL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Păine albă	kg	0,300
Suncă presată	kg	0,300
Caşcaval	kg	0,300
Ulei	kg	0,025
Ouă	kg	0,500
Unt	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,0005
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 130 g

PROCES TEHNOLOGIC – TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI, ŞUNCĂ ŞI CAŞCAVAL

Operaţii pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Caşcavalul se curăţă de coajă. Şunca şi caşcavalul se taie în 10 felii de mărimea celor de pâine. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se prăjesc pe plită, se aşază într-o tavă unsă cu ulei. Pe fiecare felie se aşează cate o felie de şuncă şi una de caşcaval şi se introduce tava la cuptor la foc iute, circa 5 minute, pentru a se rumeni (gratina). Ouăle se pregătesc ochiuri în unt. Sc aşază câte un ou ochi peste fiecare felie de caşcaval cu câte un bob de piper deasupra.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în Gustări calde şi minuturi, Reţete, Reţete gustări, Tartine calde |

TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI ŞI SARDELE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Pâine alba	kg	0,300
Ouă	kg	0,500
Ulei	kg	0,100

Sardele	kg	0,120
Gogoșari roșii in oțet	kg	0,075
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC – TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI SI SARDELE

Operații pregătitoare

Pâiuea albă se taie in 10 felii. Ouăle se spala, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Gogoșarii se curăță, se spală şi se taie diferite forme pentru decor. Sardelele se scurg de ulei.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se prăjesc în 50 g ulei. Ouăle se pregătesc ochiuri cu restul de ulei cu sare. Ouăle ochiuri se aşază pe feliile de pâine, deasupra se pun sardele şi un decor din gogoşari roşii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în Gustări calde și minuturi, Rețete, Rețete gustări, Tartine calde |

SUPĂ DIN CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,000
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Pastă de tomate	kg	0,050
Chimen	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,001
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Păstârnac	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Varză albă	kg	0,200
Supă de oase*)	kg	3,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Iaurt sauSmântână	Kg kg	0,400 0,200
Ouă (3 gălbenuşuri)	kg	0,075

Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie cuburi. Făina se cerne. Chimenul se usucă şi se macină. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Varza se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt si se opăreşte. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina, varza, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se înăbuşă în ulei cu 100 g supă de oase. Cartofii se introduc în supă de oase si se fierb. Când sunt fierți pe jumătate, se adaugă legumele înăbuşite, boia de ardei, chimen, piper şi sare, continuându-se fierberea. Se adaugă făina dizolvată în iaurt sau smântână, împreună cu gălbenuşurile, pasta de tomate şi se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ CU VARZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză albă	kg	2,000
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Fidea	kg	0,100
Supa de oase*	kg	2,000
Smântână sau iaurt	kg kg	0,150 0,300
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță, se spală şi se taie fâşii. Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie fâşii foarte înguste (julien). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Fideaua se fierbe şi se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Varza, morcovii, țelina şi ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă restul de supă, sare şi se fierb împreună. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă fidea.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Reţete |

SUPĂ CU TĂIŢEI ŞI CARTOFI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Cartofi	kg	1,000
Supă de oase*	kg	2,500
Tăiţei de casă* sau tăiţei	kg	0,300
Ceapă	kg	0,150
Ulei	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Smântână sau Iaurt	kg kg	0,100 0,200
Sare	kg	0,030

**se preia reţeta respectivă*

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt. Supa de oase şi tăiţeii de casă se prepară, folosindu-se reţetele respective.

Tehnica preparării

Cartofii se fierb în supa de oase circa 15 minute. Tăiţeii se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se răcesc şi se introduc în supă, continuându-se fierberea. Ceapa se înăbuşă în ulei şi 100 g supă, se adaugă pastă de tomate, piper şi sare şi se toarnă în supă, continuându-se fierberea circa 10 minute. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână sau iaurt şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Reţete |

SUPĂ CU TAITEI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Tăiţei de casă* sau tăiţei	kg	0,350
Supă de oase*	kg	3,500
Pătrunjel verde	kg	0,050

Sare	kg	0,030

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Supa de oase şi tăițeii de casă se prepară, folosindu-se rețetele respective. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se răcesc şi se introduc în supa de oase şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ CU PRAZ ŞI CARTOFI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Praz	kg	1,700
Cartofi	kg	0,800
Ulei	kg	0,075
Pâine albă	kg	0,300
Cașcaval	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Supă de oase*	kg	3,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă (ca preparat de post, se folosește apă in loc de supă de oase)*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală şi se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie cuburi. Pâinea albă se taie felii subțiri, se stropesc cu 25 g ulei şi se rumenesc la cuptor. Caşcavalul se curăță şi se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Prazul se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 g supă. Supa de oase se fierbe cu cartofi şi prazul înăbuşit. Spre sfârşitul fierberii se adaugă sare. Când supa este fiartă, se toarnă în boluri sau căni metalice, se adaugă piper, feliile de pâine şi caşcaval ras deasupra. Se introduc la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol sau cană. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume şi fructe, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ DE PRAZ (GERMANĂ)



Materii prime	UM	Cantitate

		brută pt. 10 porții
Praz	kg	1,700
Cartofi	kg	0,300
Iaurt	kg	0,400
Lapte	l	1,000
Făină	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Supă de oase*	kg	3,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală şi se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie cuburi. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

În supa de oase se adaugă cartofi, piper şi praz şi se fierb circa 20 minute. Când legumele sunt fierte, se adaugă în supă, treptat, făină dizolvată în lapte rece, sare şi iaurt. Se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ CU OUĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ulei	kg	0,050
Ouă	kg	0,500
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	3,500
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Foi de dafin	kg	0,00025
Oțet 9 grade	kg	0,025
Iaurt sau smântână	kg kg	0,200 0,100

Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,010

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în apă rece, se înăbuşă în ulei, se adaugă boia de ardei şi se toarnă în supa de oase. Se fierbe circa 15 minute, se adaugă iaurt sau smântână, foi de dafin şi oțet. Ouăle se sparg şi se adaugă, unul câte unul, în supă şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână sau iaurt, pătrunjel verde deasupra şi câte un ou la porție. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Supă de oase*	kg	3,500
Orez	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se curăță de impurități, se spală, se fierbe şi se trece sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Se adaugă orez, sare şi piper şi se fierb împreună 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU MAZĂRE SI GĂLUŞTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mazăre conservă	kg	0,700

Supă de oase*	kg	3,000
Unt	kg	0,100
Smântână	kg	0,100
Făină	kg	0,200
Ouă	kg	0,100
Zahăr	kg	0,040
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea conservă se scurge şi se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu mazărea, Se adaugă unt, sare şi 100 g făină dizolvată şi se continuă fierberea circa 20 minute. Separat se pregăteşte compoziția pentru găluşte, astfel : restul de făină se frământă cu ouă, sare şi 75 ml apă până se obține o cocă de consistență potrivită. Din această cocă se taie bucăți mici de mărimea unei alune, care se fierb în apă circa 20 minute. Când supa este gata, se adaugă zahăr.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ CU GULII



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Gulii	kg	1,600
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Zahăr	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Supă de oase*	kg	3,000
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Guliile se curăță, se spală şi se taie cuburi. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Guliile se fierb în supă de oase cu sare. Din făină dizolvată în supă rece, ulei, gălbenuşuri de ou şi smântână se prepară o compoziție, care se adaugă în supă şi se continuă fierberea 10 minute. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă zahăr.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU GĂLUŞTE DIN GRIŞ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Griș	kg	0,300
Ouă	kg	0,150
Supă de oase*	kg	3,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Găluştele se prepară astfel : albuşurile se bat bine cu telul într-un vas, se adaugă gălbenuşurile şi apoi, puțin câte puțin, din cantitatea de griş, amestecând continuu până se obține o compoziție omogenă. Se formează găluşte cu lingurița şi se adaugă într-un vas cu apă clocotită şi sare. In timpul fierberii, vasul este acoperit cu capac şi se a- daugă puțină apă rece. După fierbere, găluştele se introduc în supa de oase fierbinte la care s-a adăugat piper boabe şi sare.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ CU FIDEA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fidea	kg	0,300
Supă de oase*	kg	3,500

Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Fideaua se rupe, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se răceşte 15 minute, adăugindu-se apă rece şi se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se pune la fiert. Fideaua se scurge de apă şi se introduce în supa de oase, la care se adaugă piper şi sare. Se fierbe încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ DIN CARNE DE PUI (RASOL) CU TĂIȚEI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	0,900
Păstârnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Morcovi	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Tăiței de casă sau tăiței*)	kg	0,400
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,040

**)se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, supa 340 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală. Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Tăițeii de casă se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l de apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină şi piper. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas, iar supa se strecoară. Carnea se

porționează în 10 bucăți, care se introduc în supă. Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se țin 15 minute, se trec prin jet de apă rece şi se introduc în supă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. cu carne, tăiței şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ DIN CARNE DE PUI CU PAI PARMEZAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,300
Pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Păstârnac	kg	0,150
Morcovi	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pai parmezan*)	kg	0,300
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,040

**)se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală. Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, ceapa şi țelina, se curăță, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Se prepară pai parmezan, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstîmac, pătrunjel rădăcină şi piper. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ş. a.), iar supa se strecoară.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană,cu pai parmezan şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ DIN CARNE DE PUI CU GALUȘTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de găină fără cap şi picioare	kg	1,300
Pătrunjel şi păstârnac rădăcină	kg	0,150
Morcovi	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Griș	kg	0,300
Piper boabe	kg	0,001
Ouă	kg	0,150
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstâmac, pătrunjel rădăcină, țelină şi piper boabe. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate), iar supa se strecoară. Separat, se prepară găluşte, astfel : se bat gălbenuşurile într-un vas, se adaugă treptat griş, sare şi albuşurile bătute spumă, obținîndu-se o compoziție, din care se formează găluşte cu lingura. Găluştele se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se scot şi se mențin la cald în supă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjei verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ POLONEZĂ DIN CARNE DE GĂINĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de găină fără cap şi picioare	kg	1,300
Pătrunjel şi păstârnac rădăcină	kg	0,150
Morcovi	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050

Ulei	kg	0,010
Făină	kg	0,150
Ouă	kg	0,150
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără şi se spaîă. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4,5 litri apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac şi țelină. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate), iar supa se strecoară. Făina se amestecă cu ou, sare, ulei şi se obține o compoziție uniformă, care se toarnă în supă când fierbe, cu ajutorul unui cornet din hîrtie pergament sau poş cu dui. Se mai fierbe 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pai parmezan şi pătrunjel verde deasupra.Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ DIN CARNE DE GAINĂ CU ZDRENȚE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de găină fără cap şi picioare	kg	1,300
Pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Păstârnac	kg	0,150
Făina	kg	0,200
Morcovi	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,150
Piper boabe	kg	0,001
Ceapă	kg	0,150
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără, se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ţelină şi piper boabe. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ş. a.). Din făină, ouă şi supă se pregăteşte o compoziţie mai groasă, care se toarnă, cu ajutorul unui cornet din hârtie, pergament sau poş prevăzut cu dui, în supa fierbinte, formindu-se zdrenţe. Se continuă fierberea încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Reţete _ |

SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU TĂIŢEI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de găină fără cap şi picioare	kg	1,300
Pătrunjel şi păstârnac rădăcină	kg	0,150
Tăiţei de casă sau tăiţei*)	kg	0,500
Morcovi	kg	0,300
Ţelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Ceapă	kg	0,040

**se preia reţeta respectivă*

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Găina se curăţă, se trece prin flacără şi se spală. Morcovii, ţelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi ceapa se curăţă, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Tăiţeii de casă se prepară, folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare, se spumează. Se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstâmac, ţelină, ceapă şi piper boabe. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ş. a.). Tăiţeii se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece şi se introduc în supă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Reţete _ |

SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU PROFITEROL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10**

		porții
Morcovi	kg	0,300
Pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Păstârnac	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Carne de găină fără cap şi picioare	kg	1,300
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,040
Pentru profiterol		
Ulei	kg	0,050
Apă	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Sare	kg	0,005

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără, se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi ceapa se spală şi se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstâmac, pătrunjel rădăcină şi piper boabe. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se vor folosi la alte preparate (rasol, pilaf, salate). Separat, se prepară profiterolul : într-un vas se pune la fiert apă, ulei şi sare; se adaugă făina şi se amestecă bine ; se retrage vasul de pe foc, se răceşte puțin compoziția şi se adaugă treptat, ouăle, amestecând continuu, până se obține o pastă. Compoziția se toarnă într-o tavă unsă cu ulei, cu ajutorul unui poş prevăzut cu un dui mic, în forme rotunde mici. Se coc la cuptor, la foc iute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau. cană, cu profiterol (4—5 bucăți pentru o porție) şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU TĂIȚEI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,000
Ceapă	kg	0,200

Supă de oase*)	kg	3,000
Țelină rădăcină	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Pătrunjel rădăcină	kg	0,075
Păstârnac	kg	0,075
Ardei gras	kg	0,150
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,250
Ouă	kg	0,100
Iaurt sau Smântână	Kg kg	0,400 0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte. Țelina rădăcină, morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina, ardeiul şi ceapa se înăbuşă în ulei şi 100 ml apă, se adaugă supă şi se fierb 30 minute. Se adaugă cartofii şi se continuă fierberea, încă 20 minute. Din făină, ouă, sare şi puțină apă se pregăteşte coca de tăiței. Se lasă 10 minute, se întind foi subțiri, se lasă să se zvânte 5—10 minute, se rulează şi se taie subțire. Tăițeii se scutură de făină şi se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece şi se introduc în supă. Se continuă fierberea circa 15 minute. Iaurtul sau smântâna diluată cu puțină supă, se adaugă în momentul când se retrage vasul de pe foc.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ POLONEZĂ CU ROŞII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	3,000 1,500
Zahăr	kg	0,030
Făină	kg	0,150

Ouă	kg	0,150
Țelină frunze	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*)	kg	3,000
Ardei gras	kg	0,300
Pastă de tomate	kg	0,050
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roşiile se spală şi se zdrobesc. Ardeii graşi, se curăță, se spală şi se taie felii. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Frunzele de țelină se spală. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ardeii graşi, roşiile şi frunzele ele țelină se fierb în supă. Când legumele sunt fierte, se pasează. Din ouă, făină, sare şi puțină apă se prepară o compoziție care se toarnă cu un cornet din hîrtie sau poş cu dui, în supa care fierbe. Se fierbe circa 10 minute şi se adaugă zahăr.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ DIN ROŞII CU OREZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	3,000 1,500
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Orez	kg	0,150
Zahăr	kg	0,030
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*)	kg	1,500
Sare	kg	0,030

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roşiile proaspete se spală şi se taie în sferturi. Țelina şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Ceapa se curăță, se! spală, se taie felii, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe şi se trece sub jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina şi ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 g supă. Se adaugă făina dizolvată, supă de oase, sare şi se fierb circa 30 minute. Se introduc roşii, ardei gras şi se mai fierb circa 30 minute. Se pasează şi se adaugă orez fiert, zahăr şi se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ DIN LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Supă de oaase*)	kg	2,200
Cartofi	kg	0,600
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,200
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Păstârnac	kg	0,100
Varză albă	kg	0,200
Mazăre conservă	kg	0,200
Roşii	kg	0,250
Ardei gras	kg	0,150
Ulei	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Fidea	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală şi se taie în cuburi mici. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi țelina se curăță, se spală şi se taie în bucăți lungi de circa 2 cm şi late de circa 0,5 cm. Varza albă se curăță, se spală şi se taie in fâşii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii. Mazărea conservă se scurge de apă şi se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Fideaua se fierbe, se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă.

Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina, ceapa şi ardeiul gras se înăbuşă in ulei cu 100 g supă. Se adaugă supă de oase, piper şi sare şi se continuă fierberea. Când au fiert legumele pe jumătate, se adaugă cartofii. Înainte de sfîrşitul fierberii, se adaugă varză, mazăre, roşii, fidea, pastă de tomate şi se mai fierb 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ DIN CEAPĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ceapă	kg	0,900
Ulei	kg	0,100
Pâine albă	kg	0,300
Piper măcinat	kg	0,001
Caşcaval	kg	0,250
Supa de oase*	kg	3,500
Sare	kg	0,030

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Pâinea albă se taie felii subțiri, care se stropesc cu 25 g ulei şi se rumenesc la cuptor. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei cu 100 g supă de oase, se toarnă în supă, se adaugă piper şi sare şi se fierb împreună circa 10 minute. Se toarnă în holuri sau căni metalice, se aşază feliile de pâine, se adaugă deasupra caşcaval ras şi se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

CREMĂ DIN GULII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Gulii	kg	0,800
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Pâine albă	kg	0,150
Margarină sau unt	kg	0,075
Lapte	l	0,200
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă. Guliile se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Pâinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu guliile. Morcovii şi ceapa se înăbuşă în 25 g margarină sau unt şi puțină supă şi se adaugă în supă. Când legumele sunt fierte, se pasează şi se mai fierb circa 10 minute. Se adaugă compoziția formată din gălbenuşuri, făină, lapte şi sare. Se continuă fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină și unt.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă, cu crutoane de pâine aibă. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

CREMĂ DIN FASOLE BOABE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole boabe	kg	0,350
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Făină	kg	0,025
Lapte	kg	0,200
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Margrină sau unt	kg	0,075
Pâine albă	kg	0,150

Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,010

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege ele impurități şi se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii se curăță şi se spală. Pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie în lungime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile ele gălbenuşuri. Făina, se cerne. Pâinea se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 25 g margarină sau unt cu puțină apă. Fasolea se fierbe în apă. Se scurge de apă şi se fierbe în continuare în apă fierbinte cu sare. Se adaugă pătrunjel rădăcină, morcovi şi ceapă, fierbîndu-se în continuare. Se trece prin sită şi se amestecă cu supa de oase. Gălbenuşurile de ou se amestecă cu lapte, făină şi sare, se adaugă la cremă, se amestecă continuu, se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt pentru evitarea crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă, cu buchețele de conopidă deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

CREMĂ DIN DOVLECEI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Dovlecei proaspeți sau conservă	kg kg	0,750 0,500
Ceapă	kg	0,100
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Margarină sau unt	kg	0,075
Lapte	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,020
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,010

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii se curăță, se spală, se îndepărtează semințele (dacă sunt mari) şi se taie cuburi. În cazul în care se folosesc dovlecei conservă, se îndepărtează lichidul şi se spală. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile ele albuşuri. Făina se

cerne. Pâinea albă se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 25 g margarină sau unt, se adaugă dovlecei şi supă de oase, se fierbe şi se pasează. Gălbenuşurile de ou se amestecă cu lapte şi făină, se adaugă la cremă şi se fierb circa 10 minute. Se adaugă mărar verde şi sare. Deasupra, se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă mare, cu crutoane de pâine albă. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

CREMĂ DIN CONOPIDĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	0,500
Ceapă	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Lapte	kg	0,200
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Margarină sau unt	kg	0,050
Supă de oase*)	kg	1,500
Sare	kg	0,010

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Conopida se curăță, se spală, se desface buchețele mici şi se ține în apă cu sare, circa 10 minute. Făina se ceme. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile ele albuşuri. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 25 g margarină sau unt cu puțină supă de oase. Buchețelele de conopidă se fierb în supă. O parte din buchețele se scot din supă şi se opresc pentru servit. În supa cu conopidă se adaugă ceapa înăbuşită şi se mai fierbe 5 minute. Se pasează. În crema obținută, se adaugă gălbenuşurile amestecate cu făină şi lapte. Se fierbe încă 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în ceaşcă, cu crutoane de pâine albă. Se servește fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

CREMĂ DIN CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Cartofi	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Făină	kg	0,025
Lapte	kg	0,200
Pâine albă	kg	0,150
Margarină sau unt	kg	0,075
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Supă de oase*)	kg	1,500
Sare	kg	0,010

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăța de coajă, se spală şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne. Pâinea albă se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa şi cartofii se înăbuşă în 25 g margarină sau unt. Se adaugă supa de oase şi se fierb la foc moderat, amestecând continuu, pentru a nu se prinde de vas. Când cartofii au fiert, se pasează. Se amestecă făina cu lapte, gălbenuşuri de ou şi sare, se adaugă la cremă şi se fierb încă 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți de margarină sau unt.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă, cu crutoane de pâine albă. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

CONSOME



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,200
Oase de vită cu maduvă și sită	kg	2,000
Morcovi	kg	0,250
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Piper boabe	kg	0,002

Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Oasele se taie în bucăți, se opăresc şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Legumele se curăță şi se spală ; jumătate din cantitate se taie în felii, iar restul se lasă întregi. Carnea se spală şi se toacă cu maşina cu sită rară.

Tehnica preparării

Oasele se fierb în circa 4—5 l apă cu sare. Se spumează, se adaugă legumele întregi şi se fierb 4—5 ore. Se răceşte, se degresează şi se strecoară prin sită. Carnea de vită tocată se amestecă cu albuşurile de ou şi puțină apă rece şi se adaugă în supă, împreună cu legumele tăiate felii şi piper boabe. Se fierb 10—15 minute, se continuă fierberea la foc moderat, circa 50 minute. Se strecoară prin etamină umedă şi se degresează din nou.

Prezentarea şi servirea

Consomeul se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă. Se serveşte fierbinte.

Postat în Preparate lichide calde, Rețete, Rețete Consomeuri |

SUPĂ GULAŞ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,850
Ceapă	kg	0,300
Cartofi	kg	0,800
Pastă de tomate	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,200
Ouă	kg	0,100
Chimen	kg	0,010
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță şi se spală. Ceapa se curăță, se spală şi se taie în jumătăți. Cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Chimenul se usucă şi se macină. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea, de vită se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare, se spumează. Se adaugă ceapa şi se continuă fierberea. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă cartofi. Carnea fiartă se scoate în alt vasi şi se va folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf ş. a.). Separat în ulei, se înăbuşă pastă de tomate diluată în 200 ml apă, boia ele ardei, chimen şi se adaugă la supă. Din făină, ou şi sare se prepară o cocă din care cu ajutorul unei lingurițe, se formează găluşte care se fierb în supă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU ZDRENȚE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,850
Pătrunjel și păstârnac rădăcină	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,150
Morcovi	kg	0,300
Ceapă	kg	0,100
Făină	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,040
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, ceapa, se curăță, se spală şi se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare şi se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ceapă, piper boabe. După fierbere, camea şi legumele se scot în alt vas şi se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ş. a.), iar supa se strecoară. Din făină, ouă, sare şi puțină supă se pregăteşte o compoziție mai groasă, din care, cu ajutorul unui cornet din hârtie pergament sau poş prevăzut cu dui mic, se toarnă în supa care fierbe, formându-se zdrențe. Se continuă fierberea, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU RAVIOLI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,650

Pătrunjel și păstârnac rădăcină	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,300
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040
Pentru ravioli:		
Carne de vită calitatea I	kg	0,200
Făină	kg	0,300
Ouă	kg	0,150
Piper boabe	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: ravioli 70 g, supă 330 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe şi se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet ele apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare şi se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină şi păstârnac, ceapă şi piper boabe. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas. Separat se prepară ravioli, astfel : din făină, ouă (100 g) şi puțină sare se face o cocă. Din carnea fiartă şi răcită, 120 g se toacă cu maşina cu sita deasă şi se amestecă cu 50 g ouă, sare şi piper măcinat. Coca se întinde, se taie pătrate de 3—4 cm, care se umplu fiecare cu compoziția de carne şi se împăturesc în formă de triunghi, presîndu-se bine marginile. Raviolii se fierb în apă clocotită cu sare, 15 minute. Cantitatea de carne rămasă şi legumele se vor folosi la prepararea altor sortimente (rasol, pilaf ş. a.).

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu câte 2—3 ravioli la porție şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU PAI PARMEZAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Rasol de vită cu os	kg	1,200
Pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Păstârnac	kg	0,150
Morcovi	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,100

Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,040
Pai parmezan*)	kg	0,300
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,030

\)se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Țelina, morcovii, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Se prepară pai parmezan, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 5 l apă cu, sare şi se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină şi păistâmac. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol ş, a.), iar supa se strecoară şi se păstrează caldă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete |

SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU GĂLUŞTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	1,300
Pătrunjel și păstârnac rădăcină	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,300
Branză de vaci	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Griș	kg	0,150
Ouă	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță şi se spală. Țelina, morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul se curăță, se spală şi se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 5 l apă cu sare şi se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate se adaugă țelină, morcovi, păstâmac, pătrunjel rădăcină, ceapă, piper şi se continuă fierberea. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf ş. a.), iar supa se strecoară. Separat se prepară găluşte, astfel : gălbenuşurile se bat într-un vas, se adaugă treptat griş, brînză de vaci, caşcaval ras, sare şi albuşurile bătute spumă, obțînîndu-se o compoziție din care se formează găluşte, cu lingura. Găluştele se fierb în apă clocotită cu puțină sare. După ce s-au fiert, se scot şi se mențin la cald în supă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete _ |

SUPĂ (RAGUT) DIN PASĂRE CU GĂLUŞTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Tacâmuri de pui (gât, aripi și spinare)	kg	0,900
Pipote de pui si găină	kg	0,300
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Făină	kg	0,200
Ouă	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,040

)se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, supa 330 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pipotele de pui se spală, se curăță şi se opăresc. Tacâmurile de pui se spală şi se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Tacâmurile şi pipotele de pui se fierb în circa 4 l apă cu sare şi se spumează. Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină, ceapă şi piper. Din făină, ouă şi sare se prepară o cocă din care, cu ajutorul unei linguri̦țe se formează găluşte care se fierb separat în puțină supă. După fierbere se trec prin jet de apă rece şi se adaugă în supă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjei verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume si carne, Preparate lichide calde, Rețete  |
CIORBĂ CU CARTOFI

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	2,000
Ceapă	kg	0,300
Morcovi	kg	0,200
Pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Pastă tomate	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Borș*	L	1,500
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Leuștean verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

*****_se preia rețeta respectivă_

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță se spală și se taie cuburi. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Pasta de tomate se diluează în 75 ml de apa.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se fierb în apă cu sare. După 15-20 de minute de fierbere, se adaugă cartofii, continuând fierberea. Când cartofii sunt fierți, se adaugă pastă de tomate, ulei, boia de ardei și borș. Se fierb împreună circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete, Rețete Ciorbe



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ceapă	kg	0,250
Roșii proaspete	kg	0,500
Cartofi	kg	0,500
Ardei iute	kg	0,010

Ulei	kg	0,050
Fidea	kg	0,100
Lapte	l	0,400
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte. Roşiile se spală, se taie felii. Cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi mici. Ardeiul iute se curăță, se spală şi se taie mărunt. Fideaua se fierbe şi se trece prin jet de apă rece. Laptele se fierbe şi se răceşte. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii, ceapa şi ardeiul iute se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, sare, circa 3,5 l apă şi se fierbe 20 minute. Se adaugă roşii, lapte şi se continuă fierberea încă 20 minute. Înainte de sfîrşitul fierberii, se adaugă fidea şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete, Rețete Ciorbe |

CREMĂ DIN CARNE DE PUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,400
Margarinăa sau unt	kg	0,025
Lapte	l	0,200
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacără şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Laptele se fierbe şi se răceşte. Făina se cerne. Supa ele oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu carnea de pui şi sare, îndepărtând spuma. Când carnea este fiartă, se scoate, se dezosează şi se taie cuburi mici. Gălbenuşurile se amestecă cu lapte, făină, sare şi se toarnă în supă,

amestecând continuu şi se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă, cu cuburi mici din carne de pui. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume și carne, Preparate lichide calde, Rețete _ |

CREMĂ DIN CIUPERCI CU CARNE DE GĂINĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de gaină fără cap și picioare	kg	0,500
Ciuperci proaspete sauConservă	kg kg	0,250 0,125
Supă de oase*	kg	1,500
Ceapă	kg	0,100
Pătrunjel și păstârnac rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,050
Margarină sau unt	kg	0,050
Lapte	l	0,200
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGiC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără şi se spală. Ceapa se curăță, se spală şi jumătate din cantitate se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se spală şi se taie în sferturi pe lungime. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină şi păstârnac şi se mai fierb circa 20 minute. Ceapa tăiată mărunt şi jumătate din cantitatea de ciuperci se înăbuşă în 25 g margarină sau unt şi puțină supă de oase (200 g), se amestecă cu restul de supă de oase, continuându-se fierberea circa 15 minute. După ce legumele au fiert, se pasează, iar carnea se dezosează şi se taie bucăți mici. Gălbenuşurile se amestecă cu lapte, făină şi sare, se adaugă la crema obținută, amestecând continuu şi se continuă fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt (25 g).

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu bucăți mici de carne şi ciuperci deasupra. Se serveste fierbinte.

Postat în Creme, din legume și carne, Preparate lichide calde, Rețete _ |

CREMĂ DIN ȚELINĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Țelină rădăcină	kg	0,750
Ceapă	kg	0,100
Margarină sau unt	kg	0,075
Lapte	l	0,200
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Făină	kg	0,075
Pâine albă	kg	0,150
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Țelina se curăță, se spală şi se taie felii, Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne. Pâinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită şi se rumenesc la cuptor, obținîndu-se crutoane. Laptele se fierbe şi se răceşte. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 25 g margarină şi puțină supă. Se adaugă țelină, supă de oase, sare şi se fierbe pînă ce țelina este fiartă. Se trece totul prin pasoar, obținîndu-se o cremă. Gălbenuşurile de ou se amestecă cu lapte, făină şi sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu şi se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g), pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

CREMĂ DIN SPANAC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Spanac	kg	0,600
Ceapă	kg	0,100
Margarină sau unt	kg	0,750
Lapte	l	0,200
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,150

Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte, îndepărtând apa. Pâinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită şi se rumenesc la cuptor, obținându-se crutoane. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Laptele se fierbe şi se răceşte. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 25 g margarină şi puțină supă. Se adaugă spanac, supă de oase, sare şi se fierbe până spanacul este fiert. Se trece totul prin pasoar, obținându-se o cremă. Gălbenuşurile se amestecă cu lapte, făină şi sare, se toarnă in cremă, amestecându-se continuu. Se mai fierb 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

CREMĂ DIN SALATĂ VERDE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Salata verde	kg	0,750
Făină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,100
Lapte	l	0,200
Pâine albă	kg	0,150
Margarină sau unt	kg	0,075
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,010

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Ouăle se spală, se dezinfectează, se. trec prin jet ele apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Pâinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt topit. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Salata verde se opăreşte în apă clocotită cu sare şi se răceşte, scurgându-se de apa. Ceapa şi salata se înăbuşă în 25 g margarină sau unt, se adaugă puțin câte puțin, 500 g supă de oase, se fierb înăbuşit 30 minute şi se

pasează peste restul de supă. Se continuă fierberea. Gălbenuşurile de ou se amestecă cu lapte, făină şi sare, se adaugă la supă şi se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu crutoane de pâine albă. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

CREMĂ DIN OREZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Orez sau arpacaș	kg	0,150
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Margarină sau unt	kg	0,050
Lapte	l	0,200
Pâine albă	kg	0,150
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul (arpacaşul) se alege ele impurități şi se spală. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Laptele se fierbe şi se răceşte. Pâinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită sau unt şi se rumenesc la cuptor, obținîndu-se crutoane.

Tehnica preparării

În supa de oase se adaugă orezul (arpacaşul) şi sare, se fierb circa 40 minute, se trece totul prin pasoar obținîndu-se o cremă. Gălbenuşurile se amestecă, cu lapte şi sare, se toarnă în cremă, amestecând continuu şi se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, hol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete _ |

CREMĂ DIN MORCOVI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morcovi	kg	0,800
Ceapă	kg	0,200
Margarină sau unt	kg	0,075
Lapte	l	0,200

Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte, îndepărtând apa. Pâinea albă se taie cuiburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt topit. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovii şi ceapa. Când legumele sunt fierte, se pasează. Crema obținută se mai fierbe circa 10 minute, adăugîndu-se compoziția formată din gălbenuşuri, făină, lapte şi sare. Se fierbe circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu crutoane de pâine albă. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

CREMĂ DIN MAZARE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mazăre conservă	kg	0,600
Ceapă	kg	0,100
Margarină sau unt	kg	0,075
Lapte	l	0,050
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,150
Pâine albă	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Laptele se fierbe şi se răceşte. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Pâinea albă se taie cuburi mici, care se stropesc cu 25 g

margarină topită sau unt şi se rumenesc la cuptor, obţinîndu-se crutoane. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în margarină (25 g) sau unt, cu puţină supă. Se adaugă mazăre, supă de oase, sare, făină dizolvată şi se fierb până ce mazărea este bine fiartă. Se trece prin pasoar, obţinîndu-se o cremă. Gălbenuşurile se amestecă cu lapte şi sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu pentru a nu se tăia. Se adaugă bucăţi mici de margarină (25 g) sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Reţete _ |

CREMĂ CU MACAROANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Macaroane	kg	0,150
Margarina sau unt	kg	0,025
Lapte	l	0,200
Făină	kg	0,025
Ouă(2 gălbenuşuri)	kg	0,100
Caşcaval	kg	0,100
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia reţeta respectivă*

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Laptele se fierbe şi se răceşte. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, iar după 10 minute se scurg de apă, se trec prin jet de apă rece ; se taie în bucăţi mici şi se introduc în supa de oase. Gălbenuşurile de ou se amestecă cu lapte, făină şi sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu şi se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăţi mici de unt sau margarină, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în bol, ceaşcă sau supieră, cu caşcaval ras deasupra. Se serveşte fierbinte,

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Reţete _ |

CREMĂ DIN LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**

Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,600
Țelină rădăcină	kg	0,100
Mazăre conservă	kg	0,100
Margarina sau unt	kg	0,075
Lapte	l	0,200
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,150
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

**se preia rețeta respectivă*

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală şi se taie cuburi. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Pâinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovii, țelina şi ceapa. Când legumele sunt pe jumătate fierte, se adaugă cartofi, mazăre, se pasează şi se mai fierb circa 10 minute. În crema obținută se adaugă compoziția preparată din gălbenuşuri, făină, lapte şi sare, continuîndu-se fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă, cu crutoane din pâine albă. Se serveşte fierbinte.

Postat în Creme, din legume, Preparate lichide calde, Rețete |

CIORBĂ CU TARHON



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Tarhon verde	kg	0,100
Cartofi	kg	0,300
Supă de oase*	kg	3,000
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075

Smântână sau Iaurt	kg kg	0,200 0,400
Orez	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Ardei gras	kg	0,150
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii. Tarhonul, mărarul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă albuşurile de gălbenuşuri. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstâmac, ceapă, ardei graşi şi cartofi. Când legumele sunt fierte se adaugă orez, mărar, compoziția preparată clin făină, gălbenuşuri şi smântână, tarhon, oțet şi sare şi se mai fierbe încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și oase _ |

CIORBĂ CU PRAZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Praz	kg	1,200
Ceapă	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,100
Leuștean verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Smântână sau	kg	0,200

Iaurt	kg	0,400
Ulei	kg	0,100
Supă de oase*	kg	3,000
Lămâie	kg	0,100
Orez	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Sare	kg	0,040

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală şi se taie rondele. Morcovii, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie fâşii.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, păstârnac şi pătrunjel rădăcină, ardei gras, ceapă şi praz înăbuşite în ulei. Se adaugă orez şi compoziția preparată din smântână sau iaurt cu făină şi se continuă fierberea. Se adaugă leuştean verde, suc de lămâie şi sare şi se fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și oase _ |

CIORBĂ CU FASOLE VERDE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole verde proaspătă	kg	1,200
Ceapă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Mărar verde	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Smântână sau Iaurt	kg kg	0,200 0,400
Ulei	kg	0,100

Oțet 9 grade	l	0,050
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	2,000
Sare	kg	0,040

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea verde se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie în bucăți mari. Morcovii şi ceapa se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta ele tomate se diluează cu 75 ml apă. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu ceapă şi morcovi înăbuşiți în ulei şi fasole verde. Când fasolea este aproape fiartă, se adaugă pastă de tomate, roşii, mărar verde şi făină dizolvată în 100 g supă de oase. Se fierb împreună circa 15 minute, iar spre sfârşitul fierberii, se adaugă sare şi oțet.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și oase _ |

CIORBĂ CU DOVLECEI UMPLUȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Dovlecei proaspeți	kg	1,600
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,025
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,025
Carne de vită calitatea I	kg	0,450
Supă de oase*	kg	2,500
Ulei	kg	0,050
Iaurt sau Smântână	kg kg	0,400 0,200
Orez	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,003

Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: dovlecei umpluți 150 g, ciorbă 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii (nu prea mari şi apropiați între ei ca mărime) se spală, se curăță ele coajă şi li se scoate miezul. Ceapa, morcovii, țelina şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe jumătate din cantitate. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Carnea de vită se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina cu sită deasă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu orezul fiert, albuşurile de ou, sare, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi ceapă. Dovleceii se umplu cu această compoziție, se aşază într-o tavă cu ulei, se adaugă supă de oase (500 g) şi se fierb înăbuşit la cuptor. Se stropesc, din când în când, cu supă de oase. Ciorba se prepară astfel : în supa de oase strecurată, se fierb restul de ceapă, țelină, morcovi, pătrunjel rădăcină şi orezul rămas. Când legumele sunt fierte, se adaugă sucul de lămâie şi o compoziție formată din făină, gălbenuşuri, iaurt sau smântână şi puțină supă. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu câte un dovlecel umplut, cu mărar şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și oase |

CIORBĂ CU DOVLECEI (A LA GREC)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Dovlecei proaspeți	kg	1,600
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină și păstârnac	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Orez	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Supă de oase*	kg	3,000
Lămâie	kg	0,100

Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe. Făina se cerne. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Supa ele oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu țelină, morcovi, păstâmac, pătrunjel rădăcină şi ceapă înăbuşită în ulei. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă dovlecei şi orez şi se continuă fierberea. Se adaugă compoziția formată din gălbenuşuri, făină şi smântână sau iaurt. Se adaugă mărar verde, suc de lămâie şi se mai fierbe circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și oase |

CIORBĂ CU DOVLECEI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Dovlecei proaspeți	kg	1,600
Ceapă	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Smântâmă sau Iaurt	kg	0,200 0,400
Supă de oase*	kg	2,000
Orez	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Pătrunjel rădăcină și păstârnac	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,050
Lămâie	kg	0,050
Sare	kg	0,040

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Țelina, morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lamâia se spală și i se stoarce sucul. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Dovleceii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Faina se cerne. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe şi se trece sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină şi ceapă înăbuşite în ulei. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă orez, oțet, dovlecei şi compoziția preparată din făină cu smântână sau iaurt. Se adaugă suc de lămâie, mărar şi sare şi se fierb 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și oase _ |

CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU LOBODĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lobodă	kg	1,500
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă verde	kg	0,200
Ulei	kg	0,100
Iaurt sau smântână	kg kg	0,400 0,200
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Pătrunjel verde	kg	0,050
Orez	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Oțet 9 grade	kg	0,050
Supă de oase*	kg	2,000
Sare	kg	0,040

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Loboda se curăță, se spală în mai multe ape şi se tale fâşii. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe. Tarhonul se spală, se opăreşte şi se taie mărunt. Ceapa verde şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec

prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, ceapă şi țelină înăbuşite în ulei. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă ceapă verde, orez şi lobodă. După 10 minute de fierbere, se adaugă oțet şi compoziția formată din făină, gălbenuşuri şi smântână sau iaurt, împreună cu tarhon şi sare şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume şi oase _ |

CIORBĂ DE URZICI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Urzici	kg	1,000
Ceapă	kg	0,150
Ceapă verde	kg	0,100
Morcovi	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Orez	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Borș*	l	1,500
Leuștean verde	kg	0,030
Sare	kg	0,040

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt. Urzicile se curăță, se spală bine în mai multe ape şi se taie. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe, apoi se răceşte cu apă. Ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Leuşteanul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina şi ceapa se fierb în apă (circa 2,5 l) cu sare şi ulei. Când legumele sunt fierte pe jumătate, se adaugă urzici, ceapă verde şi se continuă fierberea. La legumele fierte, se adaugă orez, borş şi se mai fierb încă 5 minute. Se adaugă leuştean verde.

Prezentarea si servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se serveşte caldă.

Postat în din legume _ |

CIORBĂ CU SALATĂ VERDE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Salată verde	kg	1,500
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Smântână sau iaurt	kg	0,200 0,400
Ouă	kg	0,150
Untură	kg	0,050
Costiță afumată	kg	0,100
Oțet 9 grade	kg	0,050
Sare	kg	0,040

*numai când nu există iaurt

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salatei verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se taie fîşii subțiri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Costița se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile ele gălbenuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se fierbe în apă (3,5 l) cu sare. Când ceapa este aproape fiartă, se adaugă salata înăbuşită în 40 g untură şi 50 ml apă şi costiță înăbuşită separat în 25 ml apă. Din smântână sau iaurt amestecate cu gălbenuşurile de ou şi făină se prepară o compoziție care se adaugă la ciorbă, continuând fierberea circa 10 minute. Separat din albuşuri şi untură se prepară o omletă, se taie cuburi mici şi se adaugă la ciorbă, împreună cu oțet. Se fierbe circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume |

CIORBĂ CU LOBODĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lobodă	kg	1,500
Ceapă	kg	0,200
Ceapă verde	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Orez	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Borș*	l	1,500
Ouă	kg	0,150

Leuștean verde	kg	0,030
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa, țelina şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Loboda se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie fâşii. Orezul se curăță de impurități, se spală, se fierbe şi se răceşte în apă. Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii şi țelina se fierb în apă cu sare şi ulei (75 g). Când legumele sunt fierte pe jumătate, se adaugă ceapa verde şi loboda. Se continuă fierberea, adăugind orez şi borş. Din două ouă şi ulei se prepară o omletă, care se taie bucăți mici şi se adaugă la ciorbă. Se mai adaugă treptat un ou bătut, amestecând continuu. Se fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuştean verde.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte caldă.

Postat în din legume, Preparate lichide calde |

CIORBĂ CU FASOLE BOABE ŞI COSTIȚĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole boabe	kg	0,500
Costiță afumată	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Tarhon verde	kg	0,050
Morcovi	kg	0,200
Cimbru	kg	0,001
Pătrunjel rădăcină	kg	0,075
Păstârnac rădăcină	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală şi se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa, morcovii, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici. Tarhonul şi

pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Tarhonul se opăreşte. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă, după 15 minute de fierbere, se îndepărtează apa, se înlocuieşte cu alta fierbinte şi se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, pătrunjel şi păstârnac rădăcină, ceapă, cimbru şi sare. Costița afumată se înăbuşă şi se adaugă la ciorbă împreună cu pasta de tomate, tarhon şi oțet, continuând fierberea încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete, Rețete Ciorbe _ |

CIORBĂ CU FASOLE BOABE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole boabe	kg	0,500
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Usturoi	kg	0,020
Cimbru	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Leuștean verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă, după 15 minute de fierbere, se îndepărtează apa, se înlocuiește cu altă apă fiartă, și se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, țelină, ceapă, ulei și cimbru. Când ciorba este fiartă, se adaugă roșii, oțet, usturoi si sare. Se mai fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Preparate lichide calde, Rețete, Rețete Ciorbe _ |

CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE MÂNZAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Morcovi	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,500
Ardei gras	kg	0,100
Varză albă	kg	0,200
Roșii proaspete sau Conservă	kg	0,500 0,250
Leuștean verde	kg	0,050
Mazăre conservă	kg	0,100
Fasole verde conservă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Carne de mânzat calitate superioară (pulpă, spată)	kg	0,750
Bors*	l	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE MÂNZAT

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se porționează.
- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina se curăță, se spală şi se taie triunghiuri.
- Ardeii se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Varza se curăță şi se taie careuri.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Fasolea şi mazărea conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.
- Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 2 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac şi pătrunjel rădăcină, țelină şi se fierb împreună.
- Se adaugă varză, ardei gras, cartofi şi se continuă fierberea.
- Când cartofii au fiert, se adaugă mazăre şi fasole conservă, pastă de tomate, borş, roşii, sare şi se mai fierb circa 5 minute.

- Se adaugă leuştean şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ CU CARNE DE MÂNZAT A LA GREC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cap de piept de mânzat cu os	kg	1,000
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Lămâie	kg	0,100
Orez	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE MÂNZAT A LA GREC

Operații pregătitoare

- Carnea de mânzat se spală şi se porționează.
- Ceapa se curăță, se spălă şi se taie mărunt.
- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină şi țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Mărarul, verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare, se spumează.
- Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină şi țelină şi se fierb circa 20 minute.
- Când carnea şi legumele sunt fierte se adaugă orez şi compoziția formată din gălbenuşuri, făină şi smântână sau iaurt şi se fierb 10 minute.
- Se adaugă suc de lămâie, sare şi mărar verde şi se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.

- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne _ |

CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MÂNZAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cap de piept de mânzat cu os	kg	1,000
Ceapă	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Tarhon verde	kg	0,050
Morcovi	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Orez	kg	0,100
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MÂNZAT

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se porționează.
- Pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Tarhonul se curăță, se spală, se opăreşte şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Carnea, se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, ceapă şi se fierb împreună.
- Se adaugă orez, tarhon şi compoziția formată din gălbenuşuri, făină, smântână.
- După 10 minute de fierbere, se adaugă oțet şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne _ |

CIORBĂ CU CARNE DE MIEL A LA GREC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	0,850
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Ceapă verde	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Smântână sau iaurt	kg	0,200 0,400
Orez	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE MIEL A LA GREC

Operații pregătitoare

- Carnea de miel se spală.
- Morcovii, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ceapa şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri,
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină şi ceapă înăbușite în ulei.
- Carnea fiartă se scoate separat şi se porționează.
- Se continuă fierberea, adăugîndu-se orez, ceapă verde şi compoziția din gălbenuşuri, făină şi smântână sau iaurt şi se fierb 10 minute.
- Se adaugă mărar verde, suc de lămâie şi sare şi se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne _ |

CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MIEL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de miel cu os	kg	0,850
Ceapă verde	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Tarhon verde	kg	0,050
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Ouă(3 gălbenușuri)	kg	0,075
Orez	kg	0,075
Oțet 9 grade	l	0,050
Făină	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

- Carnea se spală.
- Morcovii, țelina, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ceapa şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Tarhonul se curăță, se spală, se opăreşte şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, păstâmac şi pătrunjel rădăcină, ceapă înăbuşite în ulei.
- Carnea fiartă se scoate separat, se porționează şi se adaugă în ciorbă.
- Se continuă fierberea, adăugîndu-se ceapă verde, orez şi compoziția din gălbenuşuri, făina şi smântână, împreună cu tarhon, oțet şi sare şi se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjei verde deasupra.

- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne _ |

CIORBĂ BĂNĂŢEANĂ CU CARNE DE IEPURE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de iepure cu os	kg	1,400
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Cimbru	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,030
Țelină rădăcină	kg	0,200
Tarhon uscat	kg	0,050
Ulei	kg	0,800
Oțet 9 grade	l	1,500
Vin roșu	kg	0,040
Sânge de iepure	kg	0,100
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:pește 90 g, ciorbă 310 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ BĂNĂŢEANĂ CU CARNE DE IEPURE

Operații pregătitoare

- Carnea de iepure (de la gât, piept) se tranşează în câte două bucăți la porție.
- Ceapa, țelina, morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pătrunjelul verde se spală şi se taie mărunt.
- Tarhonul se curăță, se spală, se opăreşte şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se fierb în 4 l apă cu sare, îndepărtându-se spuma.
- Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, țelină, ceapă şi se continuă fierberea.
- Când este aproape gata, se adaugă vin roşu amestecat cu sângele de iepure, tarhon, cimbru, ulei şi oțet.
- Se mai fierbe 5—10 minute, se retrage vasul ele pe foc şi se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne _ |

CIORBĂ DE CRAP



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Crap fara cap	kg	1,400
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Leuștean verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,030
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Roșii proaspete sau Conservă	kg	0,800 0,400
Bors*	kg	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, ciorbă 300 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE CRAP

Operații pregătitoare

- Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie felii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Peştele fără cap şi intestine se curăță, se spală şi se porționează.
- Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.

Tehnica preparării

- Legumele tăiate (morcovi, ceapă, păstârnac, pătrunjel) se fierb în apă clocotită cu sare.
- După ce se fierb, se adaugă pastă de tomate şi borş.
- După circa 5 minute de fierbere, se adaugă bucățile de crap şi se fierb împreună.
- Se spumează, se adaugă roşii şi se mai fierb circa 5 minute.
- Se adaugă leuştean şi o parte din pătrunjelul verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ CU CARNE DE BERBEC ŞI LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de berbec cu os	kg	1,100
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,150
Ardei gras	kg	0,400

Leuștean verde	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,030
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Roșii proaspete	kg	0,300
Pastă de tomate	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,150
Borș*	kg	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 70 g, ciorbă 330 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE BERBEC ŞI LEGUME

Operații pregătitoare

- Carnea de berbec se spală, se porționează, se opăreşte, se spală în două, trei ape reci.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi țelina se curăță, se spală şi se taie triunghiuri sau cuburi.
- Ardeiul gras, cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie în sferturi.
- Leuşteamul, pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Carnea se pune la fiert în apă rece (circa 3,5 l) cu sare.
- Se îndepărtează spuma.
- Când carnea este fiartă pe jumătate se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ceapă, cartofi, ardei gras şi se continuă fierberea.
- Se adaugă pastă de tomate, borş şi roşii şi se fierbe circa 5 minute.

Se adaugă leuştean.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne |

CIORBĂ UCRAINEANĂ DIN LEGUME



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morcovi	kg	0,300
Ceapă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,600
Sfeclă roșie	kg	0,400
Ardei gras	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,200

Varză albă	kg	0,500
Roșii proaspete	kg	0,800
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Smântână sau Iaurt	kg kg	0,200 0,400
Supă de oase*	kg	3,000
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC -CIORBĂ UCRAINEANĂ DIN LEGUME

Operații pregătitoare

- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Sfecla, ardeii, țelina, morcovii se curăță, se spală şi se taie fîşii subțiri.
- Varza se curăță, se spală şi se taie fîşii.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie cuiburi.
- Roşiile se curăță, se spală şi se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Supa de oase se fierbe împreună cu varză, morcovi, țelină şi ceapă, înăbuşite în ulei, sfeclă roşie, cartofi şi ardei.
- Când legumele sunt fierte, se adaugă roşii, suc de lămâie, sare şi jumătate din cantitatea ele pătrunjel verde şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, sujpierăi sau cană, cu smântână şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și oase _ |

CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DIN LEGUME



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Supă de oase*	kg	3,000
Ceapă	kg	0,200
Ardei iute	kg	0,025
Roșii proaspete	kg	0,500
Cartofi	kg	0,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100

Orez	kg	0,100
Lapte	l	0,300
Oțet 9 grade	l	0,025
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Mazăre conservă	kg	0,100
Fasole verde conservă	kg	0,100
Ardei gras	kg	0,150
Varză albă	kg	0,100
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DIN LEGUME

Operații pregătitoare

- Morcovii, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie triunghiuri.
- Varza se curăță, se spală şi se taie careuri.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie cuburi.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe şi se trece sub jet de apă rece.
- Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Laptele se fierbe şi se răceşte.
- Ardeiul iute se spală.
- Mazărea şi fasolea conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet dei apă rece.
- Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Supa de oase se fierbe cu morcovi, țelină, ceapă, păstârnac, pătrunjel rădăcină, cartofi, varză şi ardei gras, înăbuşite în ulei.
- Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole verde, boia, orez, roşii, lapte, sare, oțet şi se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte, cu ardei iute.

Postat în din legume și oase _ |

CIORBĂ DIN LEGUME PROASPETE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,500
Morcovi	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,200
Dovlecei proaspeți	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,270 0,150
Mazăre verde sau conservă	kg kg	0,160 0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ceapă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Varză albă	kg	0,200
Leuștean verde	kg	0,050
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Supă de oase*	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Borș*	kg	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DIN LEGUME PROASPETE

Operații pregătitoare

- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Morcovii, păstârnacul, țelina, pătrunjelul rădăcină şi ardeii se curăță, se spală şi se taie felii.
- Fasolea şi mazărea proaspătă se curăță, se spală şi se fierb ; când se folosesc conserve, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.
- Varza şi dovleceii se curăță şi se taie cuburi.
- Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie cuburi.
- Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă. Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Supa ele oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Morcovii, pătrunjelul, păstârnacul, țelina rădăcină, ceapa şi ardeii se înăbuşă în ulei cu 200 g supă.
- Se adaugă în supa de oase împreună cu cartofi, varză şi dovlecei.

- Când legumele sunt fierte se adaugă mazăre verde, fasole verde, roşii, pastă de tomate, borş şi sare.
- După circa 5 minute ele fierbere, se adaugă leuştean verde.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și oase _ |

CIORBĂ CU VARZĂ ALBĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză albă	kg	1,500
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Supă de oase*	kg	3,000
Smântână sau Iaurt	kg kg	0,200 0,400
Făină	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU VARZĂ ALBĂ

Operații pregătitoare

- Ceapa, morcovii, țelina, pătrunjelul şi păstârnacul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Varza se curăță, se spală şi se taie careuri mari.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.
- Făina se cerne.
- Lămâia se spală şi se extrage sucul.
- Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe cu morcovi, țelină, pătrunjel, păstâmac şi ceapă, înăbuşite în ulei şi 200 g supă.

Se adaugă varză, piper boabe.

- Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă pastă de tomate amestecată cu făină, suc de lămâie, sare şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume şi oase _ |

CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ŞI VARZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,750
Varză albă	kg	1,300
Morcovi	kg	0,150
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,250
Pastă de tomate	kg	0,050
Smântână sau iaurt	kg kg	0,400 0,200
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Oțet 9 grade	kg	0,025
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

PROCES TEHNOLOGIC-CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ŞI VARZĂ

Operații pregătitoare

- Carnea de vită se spală şi se porționează.
- Varza se curăță, se spală şi se taie careuri mici.
- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Carnea de vită se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, varză, pastă de tomate, roşii, boia şi se fierb împreună.
- Din gălbenuşuri, făină şi iaurt se prepară o compoziție, care se adaugă în ciorbă.
- Se continuă fierberea 10 minute, adăugîndu-se oțet şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne _ |

CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ŞI LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,750
Morcovi	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Varză dulce	kg	0,250
Cartofi	kg	0,900
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Borș*	l	1,500
Leuștean verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ŞI LEGUME

Operații pregătitoare

- Carnea de vită se spală şi se porționează.
- Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Varza dulce se curăță, se spală şi se taie careuri.
- Pătrunjelul verde şi leuşteanul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare, se spumează.
- Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă țelină, morcovi, pătrunjel rădăcină şi păstârnac, ceapă, cartofi şi varză.
- Când cartofii au fost fierți, se adaugă pastă de tomate, roşii, leuştean verde, borş şi sare.
- Se fierb încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne |

CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ A LA GREC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,750
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Mărar verde	kg	0,050
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Lămâie	kg	0,100
Orez	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ A LA GREC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se porționează.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Morcovii, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Făina se cerne.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină şi ceapă şi se fierb împreună.
- Se continuă fierberea, adăugind orez şi compoziția formată din gălbenuşuri, făină şi smântână sau iaurt.
- Se adaugă mărar, suc de lămâie şi sare şi se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ TARANEASCĂ CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10

		porții
Carne de porc calitate superioara (pulpă, spată)	kg	0,700
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,500
Ardei gras	kg	0,100
Varză albă	kg	0,200
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Leuștean verde	kg	0,050
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Mazăre conservă	kg	0,100
Fasole verde conservă	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Borș*	l	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se porționează.
- Morcovii, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie triunghiuri.
- Varza se curăță, se spală, şi se taie careuri.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ardeii se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Mazărea şi fasolea verde conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă varză, morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină şi ceapă şi se fierb împreună.
- Se continuă fierberea, adăugîndu-se cartofi şi ardei gras.
- Se adaugă pastă de tomate, mazăre şi fasole, roşii, borş, leuştean, sare şi se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.

- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ CU CARNE DE PORC A LA GREC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de porc cu os	kg	1,000
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Orez	kg	0,100
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Făină	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE PORC A LA GREC

Operații pregătitoare

- Carnea de porc se spală şi se porționează.
- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină şi țelina se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină, ceapă.
- Când carnea şi legumele sunt aproape fierte se adaugă orez, compoziția din gălbenuşuri, făină şi smântână sau iaurt şi se fierb 10 minute;
- Se adaugă suc de lămâie, mărar verde şi sare şi se mai fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară (pulpă, spată)	kg	0,900
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Tarhon verde	kg	0,050
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Orez	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Făină	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se porționează.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Tarhonul se curăță, se spală, se opăreşte şi se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3,5 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină si se fierb împreună.
- Când carnea şi legumele au fiert, se adaugă orez, tarhon şi compoziția preparată din gălbenuşuri, făină şi smântână împreună cu oțet, sare şi se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fara cap si picioare	kg	0,900
Morcovi	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,500
Ardei gras	kg	0,150
Varză albă	kg	0,200
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Leuștean verde	kg	0,050
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Mazăre conservă	kg	0,100
Fasole verde conservă	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Borș*	l	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PUI

Operații pregătitoare

- Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Morcovii, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie triunghiuri.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Varza se curăță, se spală şi se taie careuri.
- Cartofii se spală se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ardeii se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Mazărea şi fasolea conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

Tehnica preparării

- Puii se fierb în apă (circa 2,5 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, ardei, cartofi şi varză şi se fierb împreună.
- Carnea fiartă se scoate, se porționează, se introduce în ciorbă şi se continuă fierberea.

- Se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole, roşii, borş, leuştean şi sare şi se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ DE POTROACE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pipote de pui	kg	0,300
Tacâmuri de pui (gât, aripi și spinare)	kg	0,900
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,500
Țelină rădăcină	kg	0,100
Supă de oase*	kg	3,500
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Zeamă de varză	l	1,500
Leuștean verde	kg	0,100
Orez	kg	0,030
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: măruntaie 70 g, ciorbă 330 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE POTROACE

Operații pregătitoare

- Măruntaiele de pui se spală, se curăță şi se opăresc.
- Ceapa, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe şi se trece sub jet de apă rece.
- Leuşteanul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Zeama de varză se fierbe şi se strecoară.
- Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Măruntaiele de pui se fierb în supă de oase cu sare şi se spumează.
- Se adaugă legumele (ceapa, morcovi, țelină, păstârnac şi pătrunjel rădăcină) şi se continuă fierberea.
- Când legumele şi măruntaiele de pui sunt aproape fierte se adaugă pasta de tomate, roşii, zeamă de varză şi orez fiert.
- Se mai fierb circa 10 minute.

- Se adaugă leuştean verde şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în supieră, bol sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ DIN MĂRUNTAIE DE PUI A LA GREC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pipote de pui	kg	0,300
Tacâmuri de pui (gât, aripi și spinare)	kg	0,900
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,200
Supă de oase*	kg	3,500
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Smântână sauiaurt	kg kg	0,200 0,400
Făină	kg	0,050
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Lămâie	kg	0,100
Orez	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: măruntaie 70 g, ciorbă 330 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DIN MĂRUNTAIE DE PUI A LA GREC

Operații pregătitoare

- Măruntaiele ele pui se curăță şi se spală.
- Morcovii, țelina, ceapa, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Făina se cerne.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Supa de oase se fierbe împreună cu măruntaiele de pui, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstârnac şi pătrunjel rădăcină.

- Când măruntaiele de pui şi legumele sunt fierte, se adaugă orez şi compoziția din gălbenuşuri, făină, smântână sau iaurt şi se fierb 10 minute.
- Se adaugă suc de lămâie, mărar şi sare şi se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne _ |

CIORBĂ CU CARNE DE PUI ŞI ROŞII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fara cap si picioare	kg	0,900
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	2,000 1,000
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Orez	kg	0,100
Leuștean verde	kg	0,030
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE PUI ŞI ROŞII

Operații pregătitoare

- Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală.
- Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc şi se decojesc.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe şi se trece sub jet de apă rece.
- Leuşteanul, pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Puii se fierb în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină şi ceapă.
- Când carnea şi legumele sunt fierte, se adaugă roşii şi orez.
- Carnea se scoate separat şi se porționează.
- Se continuă fierberea circa 10 minute.
- Se adaugă leuştean verde şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne _ |

CIORBĂ CU CARNE DE PUI A LA GREC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fara cap si picioare	kg	0,900
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Orez	kg	0,100
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE PUI A LA GREC

Operații pregătitoare

- Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală.
- Morcovii, țelina, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri.
- Mărarul verde se spală şi se taie mărunt.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, ceapă, păstârnac, pătrunjel rădăcină şi se fierb 20 minute.
- Carnea fiartă se scoate separat şi se porționează.
- Când legumele sunt fierte, se adaugă orez şi compoziția formată din smântână sau iaurt, făină, sare şi gălbenuşuri şi se fierb circa 10 minute.
- Se adaugă suc de lămâie şi mărar verde şi se mai fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ CU CARNE DE PUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fara cap si picioare	kg	0,900
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Morcovi	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Varză albă	kg	0,250
Roșii proaspete sau Conservă	kg	0,400 0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Leuștean verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Cartofi	kg	0,400
Borș*	l	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE PUI

Operații pregătitoare

- Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală.
- Morcovii, țelina, ceapa, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Varza se curăță şi se taie fâşii subțiri.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Puii se fierb în apă (circa 2 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ceapă, varză şi cartofi şi se fierb circa 20 minute.
- Carnea fiartă se scoate separat şi se porționează.
- Se adaugă pastă de tomate, roşii, borş, leuştean şi se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne |

BORŞ RUSESC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,750
Morcovi	kg	0,300
Ceapă	kg	0,200
Varză dulce	kg	0,400
Sfeclă roșie	kg	0,400
Cartofi	kg	0,500
Leuștean verde	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,150
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,100
Smântână sau Iaurt	kg kg	0,200 0,400
Borș*	l	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 40 g, borș 360 g

PROCES TEHNOLGIC - BORŞ RUSESC

Operații pregătitoare

- Carnea de vită se spală, se curăță de pielițe şi se porționează.
- Morcovii, țelina, sfecla roşie, varza, ardeii graşi şi ceapa se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Cartofii se spală, se curăță şi se taie cuburi.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală şi se taie felii.
- Sfecla roşie se fierbe în borş (500 ml) pentru a-şi menține culoarea.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare şi se spumează.
- Morcovii, țelina, ceapa, varza şi ardeii graşi se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă.
- Când carnea este pe jumătate fiartă se adaugă legumele înăbuşite şi cartofii.
- Se adaugă roşii, sfeclă şi borş şi se continuă fierberea circa 10 minute.
- Spre sfârşitul fierberii, se adaugă leuştean, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și carne |

BORŞ POLONEZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,900
Sfeclă roșie	kg	0,300
Varză albă	kg	0,300
Cartofi	kg	0,500
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ceapă	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Costiță afumată	kg	0,100
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Ulei	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,0005
Oțet 9 grade	l	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, borș 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ POLONEZ

Operații pregătitoare

- Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală şi se porționează.
- Sfecla, morcovii, varza albă se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Ceapa şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Costița se taie cuburi.
- Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.

Tehnica preparării

- Puii se fierb în apă (4 l) cu sare şi se spumează.
- Se adaugă sfeclă, varză, morcovi, ceapă, cartofi, foi de dafin şi piper.
- Când carnea şi legumele sunt fierte, se adaugă pastă de tomate, costiță înăbuşită în ulei şi oțet.
- Se continuă fierberea circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume şi carne |

BORŞ PESCĂRESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt.**

		10 porții
Capete și cozi de pește	kg	1,400
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Leuștean verde	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Borș*	l	1,500
Pastă de tomate	kg	0,050
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,800 0,400
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: cap și cozi de pește 100 g, borș 300 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ PESCĂRESC

Operații pregătitoare

- Capetele şi cozile de peşte se curăță, se spală.
- Se scot osul amar şi urechile.
- Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina şi ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Leuşteanul, mărarul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

Tehnica preparării

- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi ceapa se fierb în apă clocotită cu sare.
- Când legumele sunt fierte, se adaugă pasta de tomate şi borş.
- După circa 5 minute de fierbere, se adaugă capetele şi cozile de peşte şi se continuă fierberea.
- Se adaugă roşii, mărar verde, leuştean verde, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume şi carne |

BORŞ MOLDOVENESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,750
Ceapă	kg	0,200

Țelină rădăcină	kg	0,150
Morcovi	kg	0,300
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Păstârnac	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,300
Borş*	l	1,500
Leuștean verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, borș 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ MOLDOVENESC

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți.
- Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie fâşii înguste.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi semințe, se taie fâşii şi se opăresc.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se fierb în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă legumele (ceapă, țelina, morcovi, pătrunjel rădăcină şi păstârnac) şi castraveții murați.
- Când legumele şi carnea sunt fierte, se adaugă borş şi se continuă fierberea circa 10 minute.
- Spre sfârşitul fierberii, se adaugă leuştean verde şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume şi carne |

BORŞ DIN CAP DE MIEL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ceapă	kg	0,300
Cap de miel (5 buc)	kg	2,000
Morcovi	kg	0,250
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă verde	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Leuștean verde	Kg	0,050
Ulei	kg	0,100

Borş*	l	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: cap de miel 150 g, borș 300 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ DIN CAP DE MIEL

Operații pregătitoare

- Capetele de miel se curăță, se spală şi se țin în apă circa 2 ore pentru a se elimina sîngele, schimbîndu-se apa.
- Ceapa, morcovii, țelina şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Păitrunjelul şi leuşteanul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Morcovii, țelina şi ceapa se fierb în apa (circa 2 l) cu sare.
- După circa 30 minute, se adaugă capetele de miel şi se spumează; când au fiert, se scot separat şi se păstrează la cald.
- Ceapa verde se înăbuşă în ulei şi se adaugă împreună cu borş, leuştean verde şi sare peste legumele fierte.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra şi câte o jumătate de cap de miel la o porție, în borş sau separat.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și carne |

BORŞ CU CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	0,850
Ceapă	kg	0,200
Ceapă verde	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ulei	kg	0,050
Borș*	l	1,500
Pătrunjel verde	kg	0,030
Leuștean verde	kg	0,030
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, borș 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

- Carnea de miel, se porționează, se opăreşte şi se spală cu apă rece.
- Ceapa uscată şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se crestează.
- Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Morcovii şi ţelina se fierb în apă cu sare.
- Se adaugă ceapă şiise fierb împreună.
- Se adaugă bucăţile de carne şi se continuă fierberea.
- Spre sfârşitul fierberii, se adaugă borş, ceapă verde, ulei şi se mai fierb circa 5 minute.
- Se scot morcovii şi ţelina.
- Se adaugă leuştean şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și carne |

BORŞ MOLDOVENESC CU FASOLE BOABE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole boabe	kg	0,500
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Cimbru	kg	0,001
Leuștean verde	kg	0,050
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,150
Borș*	l	1,500
Foi de dafin	kg	0,00025
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:400 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ MOLDOVENESC CU FASOLE BOABE

Operații pregătitoare

- Fasolea se alege ele impurităţi, se spală şi se ţine în apă rece 12 ore.Se fierbe în apă, îndepărtîndu-se apa după 10—15 minute de fierbere, se adaugă apă fierbinte şi se continuă fierberea.
- Morcovii, ceapa, ţelina şi ardeii se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Când fasolea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, ţelină şi ceapă înăbuşite în ulei, ardei, cimbru şi foi de dafin.

- Spre sfârşitul fierberii se adaugă roşii, sare şi se continuă fierberea încă 10 minute, se adaugă borşul, leuşteanul şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.
- Se mai fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în Borşuri, din legume _ |

CIORBĂ DE BURTĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Amestec pentru ciorbă de burtă	kg	2,500
Morcovi	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Usturoi	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,002
Iaurt sau smântână	kg kg	0,500 0,250
Gogoșari roșii în oțet	kg	0,200
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Făină	kg	0,075
Oțet 9 grade	l	0,070
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:burtă 100 g, ciorbă 300 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE BURTĂ

Operații pregătitoare

- Amestecul pentru ciorbă de burtă se opăreşte şi se spală.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Făina se cerne.
- Morcovii şi țelina rădăcină se curăță, se spală şi se taie în două sau patru, pe lungime.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie în două.
- Usturoiul se curăță se spală; 50 g se lasă întreg, iar 50 g se zdrobeşte.
- Gogoşarii roşii în oțet se taie fîşii lungi.

Tehnica preparării

- Amestecul pentru ciorba de burtă se fierbe, circa 6 ore în 8 litri de apă, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină rădăcină, piper, usturoi întreg şi sare.
- După fierbere, carnea se taie fâşii subțiri, lungi de circa 5 cm.
- Zeama se strecoară şi se toarnă peste carne.
- Separat, se amestecă făina cu iaurt sau smântână, gălbenuşuri şi se toarnă treptat în ciorbă, amestecând continuu.
- Se adaugă oțet, gogoşari şi usturoiul zdrobit amestecat cu 200 g zeamă de la ciorbă şi strecurat.

- Se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I superioară (pulpă, spată)	kg	0,700
Morcovi	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,500
Ardei gras	kg	0,100
Varză albă	kg	0,200
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,300 0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Mazăre conservă	kg	0,100
Fasole verde conservă	kg	0,200
Bors*	l	1,500
Leuștean verde	kg	0,030
Pătrunjel verde	kg	0,030
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne 40 g, ciorbă 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se porționează.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie cuburi.
- Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina se curăță, se spală şi se taie triunghiuri.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ardeii se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Varza se curăță şi se taie careuri.
- Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează, în 75 ml apă.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

- Mazărea şi fasolea verde conservă se scurg de lichid şi se spală.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare, şi se spumează.
- Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă legumele (morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ţelină, ceapă, varză, cartofi şi ardei) şi se fierb împreună.
- Când legumele şi carnea sunt fierte, se adaugă pastă de tomate, roşii, mazăre şi fasole conservă, borş şi sare.
- Se mai fierb circa 5 minute.
- Se adaugă leuştean verde şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne |

CIORBĂ CU PERIŞOARE SPECIALE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,500
Carne de porc calitatea I	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Ceapă	kg	0,300
Morcovi	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Leuștean verde	kg	0,050
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,800 0,400
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,050
Orez	kg	0,050
Bors*	l	1,500
Supa de oase*	kg	2,000
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoare 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE PERIŞOARE SPECIALE

Operații pregătitoare

- Carnea de vită şi porc se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina cu sită deasă.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se opăreşte.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul şi țelina se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Carnea tocată se amestecă cu ou, jumătate din cantitatea de ceapă şi pătrunjel verde.
- Compoziția obținută se împarte în câte 4—6 perişoare la o porție, fiecare se rotunjesc şi se aşează pe un platou stropit cu apă.
- In supa de oase se fierb : morcovi, țelină, păstârnac şi pătrunjel rădăcină.
- Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă perişoarele, iar după 15 minute, orez, pastă de tomate, roşii, sare, borş şi leuştean.
- Se fierbe încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol. supieră sau cană, cu câte 4—6 perişoare, la o porție şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne _ |

CIORBĂ CU PERIŞOARE A LA GREC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Orez	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Ouă	kg	0,125
Morcovi	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,200
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Făină	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Supă de oase*	kg	3,000
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoar6 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU PERIŞOARE A LA GREC

Operații pregătitoare

- Ceapa se curăță şi se spală ; 100 g ceapă se taie mărunt, iar restul se taie sferturi.

- Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa tăiată sferturi.
- Morcovii, ţelina rădăcină, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurităţi, se spală; 50 g se opăresc.
- Mărarul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri de la 3 ouă.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Făina se cerne.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

- În supa de oase, se fierbe ceapă, morcovi, ţelină rădăcină, pătrunjel rădăcină şi păstârnac.
- In carnea tocată se adaugă 1 ou (50 g), sare, pătrunjel verde şi orezul opărit.
- Se amestecă pentru omogenizarea compoziţiei şi se porţionează în perişoare, care se rotunjesc şi se aşază pe un platou stropit cu apă.
- Când legumele sunt fierte pe jumătate, se adaugă restul de orez, perişoarele şi se mai fierb circa 20 minute.
- Se prepară o compoziţie din făină amestecată cu smântână sau iaurt şi 3 gălbenuşuri de ou şi se adaugă în ciorbă.
- Se fierb circa 10 minute, se adaugă suc de lămâie şi mărar verde.

Prezentarea şi servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume și carne |

CIORBĂ CU PERIȘOARE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Supă de oase*	kg	2,000
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,700 0,350
Orez	kg	0,150
Ouă	kg	0,050
Borș*	l	1,500
Leuștean verde	kg	0,030

Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoare 60 g, ciorbă 340 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU PERIȘOARE

Operații pregătitoare

- Ceapa, morcovii, țelina, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu 100 g ceapă.
- Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se opăreşte (50 g).
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Supa de oase se fierbe cu morcovi, ceapă, țelină, păstârnac şi pătrunjel rădăcină, circa 20 minute.
- Carnea tocată se amestecă cu ou, sare, orez opărit şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.
- Compoziția obținută se porționează în perişoare care se rotunjesc şi se aşază pe un platou stropit cu apă.
- Perişoarele obținute şi restul de orez se adaugă în ciorbă.
- Când perişoarele sunt fierte, se adaugă pastă de tomate, roşii şi se fierb împreună circa 5 minute.
- Se adaugă borş şi leuştean verde şi se continuă fierberea încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în legume şi carne |

BUDINCĂ DIN SPANAC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Spanac	kg	2,500
Unt sau margarină	kg	0,150
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,150
Lapte	l	1,000
Pesmet	kg	0,125
Ouă	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe, se scurge, se limpezeşte cu apă rece, apoi se scurge şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri care se bat spumă. Caşcavalul se curăță de coajă şi se racle. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

În 125 g unt sau margarină se adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă cantitatea rămasă de lapte, spanac înăbuşit în ulei şi se fierb împreună circa 10 minute. Se adaugă gălbenuşuri, sare, piper şi se retrage vasul de pe foc. Compoziția se amestecă uşor cu albuşurile bătute spumă şi caşcaval ras. În tava unsă cu unt sau margarină şi tapetată cu pesmet, se toarnă compoziția de spanac, se nivelează suprafața şi se introduce la cuptor 20—30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

BUDINCĂ DIN MORCOVI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Morcovi	kg	2,200
Smântână	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Unt sau margarină	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb şi şi taie felii subțiri. Se păstrează zeama de la fiertul morcovilor. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri care se bat spumă. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

În 100 g unt sau margarină se adaugă făină dizolvată în 100 ml zeamă de la morcovi şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat, restul de zeamă de la morcovi şi se fierbe. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească şi se amestecă cu felii de morcovi, sare, smântână, gălbenuşuri şi albuşuri bătute spumă. In tava unsă cu 25 g unt sau margarină, se toarnă compoziția, se nivelează suprafața şi se presară caşcaval ras şi se adaugă unt topit sau margarină. Se introduc la cuptor, circa 15—20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

BUDINCĂ DIN LEGUME CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	0,800

Morcovi	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,100
Varză albă	kg	0,400
Mazăre verde proaspăta Sau conservă	kg kg	0,500 0,300
Ceapă	kg	0,150
Unt sau margarină	kg	0,150
Făină	kg	0,200
Lapte	kg	0,400
Smântână	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,025
Pentru foi de clătite		
Lapte	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Ouă	kg	0,050
Ulei	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte, se îndepărtează apa. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță şi se taie cuburi. Varza se curăță, se spală, se taie mărunt, se fierbe şi se îndepărtează apa. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea proaspătă se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe, se îndepărtează lichidul şi se trece prin jet de apă rece. În cazul folosirii de mazăre conservă se îndepărtează lichidul, se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Din făină, unt (125 g) sau margarină, lapte, sare se prepară un sos la care se adaugă ouăle şi smântână. Sosul obținut se răceşte şi apoi se amestecă cu cartofi, ceapă, mazăre, țelină, varză, morcovi, piper şi 125 g caşcaval ras. Din 100 g făină, 200 g lapte, un ou, sare se pregătesc foi de clătite care se coc în tigaia unsă cu ulei. In tava unsă cu restul de unt se aşază foile de clătite, se adaugă legumele şi sosul, se nivelează suprafața şi se presară cu restul de caşcaval ras. Se introduce în cuptor, până se gratinează, apoi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

BUDINCĂ DIN LEGUME



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Unt sau margarină	kg	0,150
Ulei	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Făină	kg	0,250
Mazăre verde proaspătă Sau conservă	kg kg	0,330 0,200
Morcovi	kg	0,150
Pesmet	kg	0,050
Conopidă	kg	0,200
Fasole verde proaspătă Sau conservă	kg kg	0,180 0,100
Lapte	kg	0,900
Brănză topită	kg	0,100
Ouă	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea şi fasolea proaspătă se spală în mai multe ape reci şi se fierb. In cazul folosirii de mazăre şi fasole conservă, se scurge lichidul şi se trec prin jet de apă rece. Morcovii se curăță, se spală, se fierb, se răcesc şi se taie cuburi. Conopida se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe, se răceşte şi se desface în buchețele mici. Brânza topită se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Din 150 g făină, 2 ouă şi 300 ml lapte se prepară 8 foi de clătite, care se coc în tigaia unsă cu ulei. Din restul de făină, lapte, ouă, 100 g unt sau margarină şi smântânăse prepară un sos. După ce se răceşte, se adaugă legumele (fasole verde, mazăre, conopidă, morcovi), brânza, pătrunjel verde, sare, piper şi se omogenizează. În tava unsă cu 25 g unt sau margarină şi tapetată cu pesmet se aşează în straturi alternative foile de clătite şi compoziția din legume. Deasupra se adaugă 25 g unt sau margarină şi se introduce la cuptor circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

BUDINCĂ DIN CONOPIDĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	1,500
Margarină sau unt	kg	0,150
Făină	kg	0,200
Lapte	kg	1,000

Ouă	kg	0,250
Pesmet	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: 220 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă cu sare şi se fierbe. Se lasă să se răcească în lichidul în care a fiert, se scurge şi se taie în cuburi mici. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri, care se bat spumă.

Tehnica preparării

Din făina dizolvată cu lapte şi 125 g unt sau margarină se prepară un sos. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, gălbenuşuri, albuşurile bătute spumă, conopidă, piper şi se amestecă pentru uniformizarea compoziției. În tava unsă cu unt sau margarină şi tapetată cu pesmet se aşază compoziția obținută, tnrnându-se deasupra smântâna. Se introduce în cuptor, circa 20 minute. După ce se răceşte puțin se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveste cald.

Postat în preparate din legume _ |

ARDEI UMPLUȚI CU OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ardei gras proaspăt (20 buc)	kg	1,800
Ulei	kg	0,250
Orez	kg	0,250
Ceapă	kg	0,400
Morcovi	kg	0,075
Păstârnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,150
Zahăr	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,002
Mărar verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ardei 160 g, sos 140 g

Operații pregătitoare

Ardeii de mărime egală se spală şi se curăță de cotor şi semințe. Orezul se alege cte impurități şi se spală. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul si pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală se taie felii. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 100 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă orez, 50 ml apă sare, piper şi jumătate din cantitatea de zahăr, amestecând continuu, pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere, se acoperă vasul cu capac şi se introduce la cuptor circa 15 minute. Se scoate din cuptor, se lasâ să se răcească, se adaugă jumătate din cantitatea de mărar şi pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu ardeii, se aşează într-o tavă unsă cu ulei (50 g) şi apă (100 ml), se introduce tava la cuptor circa 15 minute. Sosul se prepară din ulei (100 g), morcovi, păstârnac şi pătrunjel rădăcină, cantitatea de ceapă rămasă, pastă de tomate, sare şi zahăr, care se fierb separat într-un vas. După fierbere sosul se pasează şi se adaugă peste ardei. Se introduc la cuptor, 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel şi mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

ANDIVE CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Andive	kg	2,000
Unt	kg	0,150
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Smântână	kg	0,400
Sare	kg	0,020

*Se preia din rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală în mai multe ape şi se crestează în patru. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame, în cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame.

Tehnica preparării

Andivele şi. ciupercile se introduc în apă cu sare şi se fierb circa 20 minute. Se scot din apă, se înăbuşă în unt şi se adaugă smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

ANDIVE CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Andive	kg	2,000
Unt	kg	0,075
Sos de smântână*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

*Se preia din rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală în mai multe ape şi se crestează în patru.

Tehnica preparării

Andivele se înăbuşă în unt cu 150—200 ml apă şi sare. Se adaugă sosul desmântânăşi se continuă fierberea circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

BORŞ UCRAINEAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,750
Sfeclă roșie	kg	0,400
Varză dulce	kg	0,500
Ceapă	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,200
Cartofi	kg	0,600
Ardei gras	kg	0,200
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pasată de tomate	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Borș*	l	1,500
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, borș 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ UCRAINEAN

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță ele pielițe, se spală şi se porționează.
- Sfecla, morcovii, țelina şi ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie fâşii înguste.
- Varza se curăță, se spală şi se taie bucăți mari.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

- Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Sfecla se fierbe în borş (500 ml), pentru a-şi menține culoarea.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Legumele (varză, ceapă, țelină, morcovi, cartofi, ardei) se înăbuşă în uiei cu 100 ml apă.
- Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă legumele înăbuşite.
- Se adaugă roşii, sfeclă, borş, pastă de tomate, sare şi se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde şi smântână sau iaurt deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și carne |

BORȘ CU SFECLĂ ŞI CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,750
Sfeclă roșie	kg	1,200
Ceapă	kg	0,250
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ulei	kg	0,050
Iaurt	kg	0,200
Borș*	l	1,500
Sare	Kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, borș 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ CU SFECLĂ ŞI CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți.
- Sfecla se curăță de coajă şi se spală; 1 kg se taie fîşii înguste, iar 200 g sfeclă se rade fin.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie în fâşii foarte înguste.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Când carnea a fiert pe jumătate, se adaugă ceapă, morcovi, țelină şi se continuă fierberea.
- Separat, se înăbuşă în ulei sfecla tăiată fâşii foarte înguste, se adaugă peste legume şi carne.
- Din sfecla rasă se extrage sucul.
- Când au fiert carnea şi legumele, se adaugă borşul.
- Se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu iaurt deasupra şi 2—3 picături din sucul de sfeclă.
- Se serveste fierbinte.

Postat în din legume și carne _ |

BORŞ RUSESC CU SPANAC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,750
Ceapă	kg	0,150
Spanac	kg	1,000
Morcovi	kg	0,250
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă verde	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,025
Sfeclă roșie	kg	0,200
Cartofi	kg	0,500
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Ulei	kg	0,100
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Borș*	l	1,500
Sare	kg	0,040

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, borș 360 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ RUSESC CU SPANAC

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se porționează.
- Ceapa şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Morcovii, țelina şi sfecla se curăță, se spală şi se trec prin răzătoare.
- Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se opăreşte şi se taie.
- Cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Roşiile proaspete sc curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi.
- Mărarul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară

Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează.
- Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă legumele (morcovi, țelină, ceapă) înăbuşite în ulei.
- Când legumele sunt aproape fierte se adaugă cartofi, sfeclă roşie, ceapă verde, spanac şi se mai fierb împreună 10 minute.
- Spre sfârşitul fierberii, se adaugă roşii, borş şi jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu smântână, pătrunjel şi mărar verde deasupra.

- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume și carne _ |

BORŞ RUSESC CU RINICHI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Rinichi de vită	kg	0,800
Morcovi	kg	0,300
Ceapă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,400
Castraveți murați	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Supă de oase*	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Smântână sau Iaurt	kg kg	0,200 0,400
Făină	kg	0,025
Oțet 9 grade	l	0,050
Borș*	l	1,500
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

PROCES TEHNOLOGIC - BORŞ RUSESC CU RINICHI

Operații pregătitoare

- Rinichii se taie în jumătăți, pe lungime, se curăță de capsule, se țin în apă cu oțet 10 minute, se opăresc, se răcesc cu apă rece şi se taie în fâşii subțiri.
- Castraveții se spală, se curăță da coajă şi se taie fâşii subțiri.
- Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.
- Cartofii se spală, se curăță şi se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri.
- Făina se cerne.
- Supa de oase şi borşul se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

- Rinichii opăriți se fierb în apă (circa 3 l) cu sare şi foi de dafin şi se spumează.
- Morcovii, țelina şi ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă.
- Supa de oase se fierbe, se adaugă legumele înăbuşite, castraveți şi cartofi, continuîndu-se fierberea.

- Spre sfârşitul fierberii, se adaugă borş, sare şi rinichii.
- Din făină, gălbenuşuri, smântână şi puțină supă se prepară o compoziție care se adaugă la borş şi se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume şi carne _ |

CARTOFI TIMPURII CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	2,500
Sos de smântână*	kg	1,000
Mărar verde	kg	0,040
Sare	kg	0,020

*Se preiau rețetele respective

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă şi se spală. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Sosul de smântână se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare şi se fierb. Se scurg de apă, se aşază pe platou şi se toarnă deasupra sosul de smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI SURPRIZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,000
Pateu din ficat*	kg	0,300
Maioneză*	kg	0,250
Aspic*	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,020
Lămâie	kg	0,100
Gogoşari roşii în oțet	kg	0,050

*Se preiau rețetele respective

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă şi se fierb în coajă, se curăță de coajă şi li se scoate miezul. Pătrunjelul verde se curăță şi se spală. Lămâia se spală şi se taie rondele. Gogoşarii se curăță de seminţe, se spală şi se taie în felii. Maioneza şi aspicul se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Cartofii se umplu cu pateu din ficat şi se înnapează cu aspic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din maioneză, gogoşari, frunze de pătrunjel verde şi rondele de lămâie. Se serveşte rece.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI PARIZIENI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	2,800
Ouă	kg	0,400
Făină	kg	0,150
Unt sau margarină	kg	0,175
Smântână	kg	0,150
Lapte	l	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînăajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie felii. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 150 ml lapte, se adaugă în 50 g unt înfierbîntat sau margarină şi se înăbuşă. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă şi restul de lapte şi se continuă fierberea pînă se formează sosul. Peste sos se adaugă cartofi, smântână, sare se fierb împreună. Se retrage vasul de pe foc. Jumătate din această compoziție se aşază într-o tavă unsă cu 25 g unt sau margarină, deasupra se adaugă felii de ou, restul compoziției de cartofi, unt sau margarină (75 g) şi se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu unt topit sau margarină deasupra.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI GRATINAȚI CU BRĂNZĂ DE VACI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	2,500
Brânză de vaci	kg	0,500

Făină	kg	0,100
Lapte	l	0,600
Ouă	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,100
Smântână	kg	0,150
Unt sau margarină	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță de coajă şi se taie în felii subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

În 100 g unt încălzit sau margarină se adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă restul de lapte, smântână, ouă şi se continuă fierberea. Sosul abținut se amestecă cu cartofi, brânză de vaci şi 50 g caşcaval. In tava unsă cu 50 g unt sau margarină se toarnă compoziția, se presară cu restul de caşcaval şi se introduce în cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit, sau margarină deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

CARTOFI GRATINAȚI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	2,500
Făină	kg	0,100
Unt sau margarină	kg	0,200
Lapte	l	0,400
Ouă	kg	0,200
Caşcaval	kg	0,200
Pesmet	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare şi se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se taie felii. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

In margarină sau unt (150 g) încălzit se adaugă făină dizolvată în lapte, sare, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări şi se fierbe 20—25 minute. Feliile de cartofi se amestecă cu sosul obținut, 100 g caşcaval, ouă şi sare. În tava unsă cu 25 g margarină sau unt şi tapetată cu pesmet se aşează compoziția, se nivelează suprafața şi se adaugă restul de caşcaval şi margarină sau unt. Se introduce la cuptor pentru gratinare. Se porționează în forme pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI FIERŢI CU UNT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	4,200
Unt	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 320 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă şi se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare, se fierb şi se scurg.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu unt şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI CU UNT ŞI SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	3,000
Unt	kg	0,200
Smântână	kg	0,400
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 260 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță de coajă, se spală şi se taie cuburi.

Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare şi se fierb, se scurg şi se aşază pe platou. Se adaugă unt topit şi smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI CU ŞUNCĂ GRATINAŢI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Şuncă presată	kg	0,500
Ceapă	kg	0,250
Castraveți murați	kg	0,400
Muştar	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Cartofi	kg	1,800
Făină	kg	0,100
Lapte	l	0,500
Smântână	kg	0,250
Caşcaval	kg	0,100
Unt sau margarină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Şunca presată se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă, de semințe şi se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie cuburi. Făina se cerne. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g untură şi 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în lapte, muştar, pastă de tomate şi se fierb 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă şuncă, castraveți, cartofi, smântână, sare şi piper. In tava unsă cu untură sau ulei se toarnă compoziția obținută, se nivelează, se adaugă deasupra caşcaval ras, bucățele de unt sau margarină şi se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ (ARDELENEŞTI)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	3,000
Făină	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Ceapă	kg	0,200

Boia de ardei dulce	kg	0,004
Ulei	kg	0,150
Smântână	kg	0,150
Oțet 9 grade	l	0,010
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei şi 100 ml apă. Se adaugă cartofi, sare, boia de ardei, foi de dafin, cantitatea de lichid necesar şi se continuă fierberea. Cînd cartofii sunt aproape fierbinți, se adaugă făina dizolvată în apă, continuîn-du-se fierberea. Se retrage vasul de pe foc şi se adaugă smântână şi oțet.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie .Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI CU SMĂNTĂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	2,000
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Făină	kg	0,100
Smântână	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei şi 100/ ml apă, se adaugă făină dizolvată în apă rece şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă cartofi, boia de ardei, sare şi apa necesară fierberii. Spre sfîrşitul fierberii se adaugă mărar şi smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI CU MĂSLINE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	2,000
Ceapă	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Măsline	kg	0,200
Vin	l	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se opăresc. Pasta de tomate se diluează cu apă (50 ml).

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei împreună cu cartofii şi 200 ml apă, se adaugă pastă de tomate, sare, piper, măsline şi apă necesară fierberii (circa 0,5 1) şi se continuă fierberea, circa 30 minute. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în preparate din legume |

CARTOFI CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	2,000
Smântână	kg	0,200
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Unt sau margarină	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Lapte	kg	0,700
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 260 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se taie cuburi. Ciupercile proaspete se curăță se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în 50 g unt sau margarină. Separat, în 50 g unt sau margarină se înăbuşă făina dizolvată cu 200 ml lapte, sare şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări; se. adaugă restul de lapte continuînd fierberea circa 20 minute. Se strecoară, se adaugă smântână, cartofi, ciuperci şi se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit sau margarină deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CONOPIDĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	3,000
Unt	kg	0,050
Sos de smântână*	kg	1,000
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: conopidă 150 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor şi frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare. Sosul de smântână se încălzeşte.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe, se scurge de apă, se aşează pe platou şi se toarnă sosul de smântână deasupra.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CONOPIDĂ CU SOS REMULAD



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	3,000
Sos remulad*	kg	1,000
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor şi frunze, se spală şi se ține în apă cu sare.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răceşte şi se adaugă sosul remulad.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în preparate din legume |

CONOPIDĂ CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Conopidă	kg	3,000
Făină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Smântână	kg	0,150
Untura sau ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Conopida se curăţă de cotor şi frunze, se spală, se ţine în apă rece cu sare. Ceapa şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă şi se răceşte. Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei şi 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, conopidă şi se fierb 10—15 minute. Spre sfîrşitul fierberii se adaugă smântână, sare şi se continuă fierberea încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

CIUPERCI CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Smântână	kg	0,300
Făină	kg	0,300
Lapte	l	1,500
Margarină sau unt	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăţă, se spală în mai multe ape şi se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg şi se taie lame. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în 100 g margarină sau unt. Făina dizolvată în 300 ml lapte se adaugă în margarină topită (100 g) sau unt, se fierb şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În sosul format se adaugă restul de lapte, ciuperci, smântână, sare şi se continuă fierberea încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CIULAMA CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Făină	kg	0,300
Lapte	kg	1,800
Sare	kg	0,020
Margarină sau unt	kg	0,250

Gramaj pentru o porție de produs finit: 260 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg şi se taie lame. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în 100 g margarină sau unt. Făina se dizolvă în 300 ml lapte rece şi se adaugă peste 100 g margarină topită sau unt topit, se fierb şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. La sosul format se adaugă restul de lapte, ciuperci, sare şi se continuă fierberea 15—20 minute. Vasul se retrage de pe foc şi peste compoziție se adaugă margarină topită (50 g) sau unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CHIFTELUȚE DIN LEGUME CU PIREU DE SPANAC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,500
Morcovi	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,400
Făină	kg	0,300
Ulei	kg	0,200
Unt	kg	0,050
Ouă	kg	0,150

Ceapă	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Pireu de spanac*	kg	1,500
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 bucăți) 180 g, spanac şi sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă şi se curăță de coajă. Morcovii şi țelina se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb şi se scurg. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pireul de spanac se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei şi 50 ml apă. Cartofii, morcovii şi țelina se toacă cu maşina, se amestecă cu ceapă, sare, piper, ouă, obținându-se o compoziție omogenă, care se împarte în bucăți egale. Bucățile se modelează cu făină, în formă de chifteluțe şi se prăjesc în ulei pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac şi unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

CHIFTELUȚE DIN CARTOFI CU PIREU DE SPANAC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	2,700
Făină	kg	0,300
Ulei	kg	0,200
Unt	kg	0,050
Ouă	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020
Pireu de spanac*	kg	1,500

Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (4 , 5 bucăți) 200 g, pireu de spanac 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb in coajă, se curăță de coajă şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei şi 50 ml cipă. Cartofii se frământă cu 200 g făină, ceapă înăbuşită, sare, piper, pătrunjel verde şi ouă, obținându-se o compoziție omogenă, care se împarte în bucăți egale. Fiecare bucată se modelează cu făină (100 g), în formă de chifteluțe care se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac şi unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CHIFTELUȚE DIN CARTOFI CU MAZĂRE SOTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	3,000
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,250
Ulei	kg	0,150
Mazăre verde proaspătă Sau conservă	kg kg	1,150 0,700
Unt	kg	0,100
Zahăr	kg	0,030
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (4 bucăți) 200 g, mazăre sote 75 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare şi se fierb în coajă ; se scurg, se curăță de coajă şi se toacă cu maşina. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe, se scurge de lichid. În cazul folosirii de mazăre conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii se frământă cu făină (200 g), ouă şi se porționează în bucăți egale. Se modelează cu făină sub formă de chiftele şi se prăjesc în ulei. Mazărea se sotează în unt, se adaugă sare şi zahăr.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CHIFTELE DIN CARTOFI CU SOS DE LĂMÂIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,500
Făină	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,200
Lămâie	kg	0,050

Pătrunjel verde	kg	0,050
Lapte	l	0,300
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:chiftele (4,5 bucăți) 100 g, sos 30 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se răcesc şi se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte, îndepărtînd apa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei, se toacă cu maşina, împreună cu cartofii. Se amestecă cu 75 g făină, ouă, piper, sare şi pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în 40 sau 50 bucăți egale, care se modelează cu 75 g făină sub formă de chiftele şi se prăjesc în ulei. Sosul de lămâie se prepară din suc de lămâie, făină dizolvată în lapte şi sare, amestecându-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări şi se fierbe 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, iar sosul separat în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI UMPLUȚI CU OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,200
Ceapă	kg	0,050
Orez	kg	0,120
Ulei	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,030
Smântână	kg	0,150
Lămâie	kg	0,100
Făină	kg	0,400
Caşcaval	kg	0,075
Margarină sau unt	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: 180 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță, se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se scoate miezul. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Orezul se curăță de impurități şi se spală.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Orezul se înăbuşă în 50 g ulei, se adaugă 250 ml apă, sare şi se fierbe. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei. In margarina sau untul încălzit se adaugă făină dizolvată în circa 800 ml apă, smântână, sare ; se fierb 15 minute şi se adaugă sucul de lămâie. Din orez, ceapă, piper, pătrunjel verde, miez de cartofi se prepară o compoziție cu care se umplu cartofii. În tava unsă cu 50 g ulei se aşază cartofii umpluți, peste ei se toarnă sosul de smântână şi caşcaval ras. Se introduce în cuptor şi se gratinează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI UMPLUȚI CU BRÂNZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	3,500
Brănză de vaci	kg	0,800
Ouă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,030
Ulei	kg	0,150
Smântână	kg	0,400
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă, se scoate miezul. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu ouă, pătrunjel verde, sare şi 200 g smântână. Cu această compoziție se umplu cartofii. Într-o tavă se aşază cartofii, se toarnă deasupra ulei şi 100 ml apă şi se introduc în cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu smântână deasupra.

Postat în preparate din legume _ |

CARTOFI UMPLUȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	2,000
Brînză telemea de oi	kg	0,400
Unt sau margarină	kg	0,100
Ulei	kg	0,050

Pătrunjel verde	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,001
Chimen	kg	0,001
Ouă	kg	0,100
Smântână	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb şi se curăță ele coajă. Se taie în două şi se scoate miezul. Brînza se spală şi se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Chimenul se macină.

Tehnica preparării

Brînza se amestecă cu ouă, chimen, sare, boia, piper, unt sau margarină. Cu această compoziție se umplu cartofii. In tava unsă cu ulei se aşază cartofii şi se introduc în cuptor 30 minute, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra şi pătrunjel verde. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

DOVLECEI GRATINAȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Dovlecei proaspeti sau Conservă	kg kg	2,200 1,500
Făină	kg	0,150
Mărar verde	kg	0,030
Ouă	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,200
Smântână	kg	0,200
Lapte	l	1,000
Margarină sau unt	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți, se spală, se curăță de coajă şi semințe, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de apă. Când se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid şi se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în lapte (100 ml) se înăbuşă cu margarină sau unt (175 g), se adaugă restul de lapte, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări şi se fierbe circa 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă ouă, sare, dovlecei, mărar verde, smântână şi jumătate din cantitatea de caşcaval ras. Se amestecă pentru uniformizare. In tava unsă cu margarină sat unt (25 g) se aşază compoziția de dovlecei, se nivelează, se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

DOVLECEI CU UNT ŞI SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Dovlecei proaspeti sau Conservă	kg kg	2,000 1,400
Smântână	kg	0,400
Unt	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se curăță da coajă şi semințe, se spală, se taie cuburi. Dovleceii conservă se scurg de lichid şi se taie cuburi.

Tehnica preparării

Dovleceii se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se aşază pe platou, se adaugă sare, unt topit şi smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

DOVLECEI CU SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Dovlecei proaspeti sau Conservă	kg kg	3,000 2,100
Ceapă	kg	0,150
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Arpagic	kg	0,400
Mărar verde	kg	0,040
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se curăță de coajă şi semințe, se spală, se taie bucăți lungi de 5—6 cm. Când se folosesc dovlecei conservă, se scurg de lichid şi 'se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Arpagicul se spală, se opăreşte, se curăță şi se spală cu apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, dovlecei şi se continuă înăbuşirea 5—10 minute, adăugîndu-se circa 2 1 apă fiartă. Arpagicul se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă în vasul cu dovlecei şi se fierb împreună. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă suc de lămâie, sare şi mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

DOVLECEI CU SMÂNTÂNĂ (ARDELENEŞTI)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Dovlecei proaspeti sau Conservă	kg kg	3,000 2,100
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,150
Smântână	kg	0,150
Mărar verde	kg	0,030
Oțet 9 grade	kg	0,020
Sare	kg	0,030
Zahăr	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă şi semințe şi se taie cuburi. Când se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Dovleceii se înăbuşă în ulei şi apă (150 ml), se scot pe un platou, iar în uleiul rămas se înăbuşă ceapă şi făină dizolvată în 200 ml apă ; se adaugă apa necesară fierberii (circa 2 1) şi se continuă fierberea 10 minute. Peste sosul obținut se adaugă dovlecei, zahăr, oțet şi sare continuând fierberea încă 10—15 minute. La sfârşitul fierberii se adaugă smântână şi se retrage vasul de pe foc.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

DOVLECEI CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Dovlecei proaspeti sauConservă	kg kg	3,000 2,100
Făină	kg	0,150
Unt	kg	0,200
Lapte	kg	0,700
Smântână	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă şi seminţe, se taie în cuburi. Făina se cerne. Când se folosesc dovlecei conservă, se scurg de lichid şi se taie cuburi.

Tehnica preparării

Dovleceii se introduc în apă cu sare, se fierb, se îndepărtează lichidul de fierbere, se răcesc cu apă rece şi se scurg. Făina dizolvată în lapte (300 ml) se înăbuşă în 100 g unt, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă restul de lapte şi se continuă fierberea. In sosul obținut se adaugă dovlecei, sare şi se fierb încă 10 minute. Se retrage vasul de pe foc şi se adaugă smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald, cu unt topit deasupra.

Postat în preparate din legume |

DOVLECEI CU CIMBRU



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Dovlecei proaspeți	kg	3,500
Cimbru	kg	0,020
Vin alb	l	0,150
Caşcaval	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Margarină	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii se spală, se curăță de coajă şi seminţe, se taie bucăți lungi de circa 4—5 cm. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Dovleceii se înăbuşă în margarină înfierbântată, se scot separat într-un vas. In margarina rămasă se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, sare, piper, cimbru, vin şi apa necesară fierberii (circa 2 1). Se continuă fierberea 10—15 minute. Sosul obținut se adaugă peste dovlecei şi deasupra se toarnă smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu caşcaval ras deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CONOPIDĂ POLONEZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	3,000
Margarină sau unt	kg	0,200
Pesmet	kg	0,250
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor şi frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe şi se păstrează în apa în care s-a fiert. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Pesmetul se prăjeşte în unt, sau margarină. Conopida se scurge de apă, se aşază pe platou şi se presară pesmet prăjit deasupra.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CONOPIDĂ PANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	2,500
Margarină sau unt	kg	0,100
Pesmet	kg	0,250
Făină	kg	0,200
Lămâie	kg	0,200
Ouă	kg	0,300
Ulei	kg	0,300
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor şi frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare şi se fierbe, Pesmetul şi făina se cern. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Conopida se porționează sub formă ele pârjoale, se adaugă piper şi sare ; se trec prin făină, ouă bătute, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu suc de lămâie şi margarină sau unt deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CONOPIDĂ GRATINATĂ CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	2,500
Margarină sau unt	kg	0,200
Făină	kg	0,175
Lapte	kg	0,400
Ouă	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,100
Ciuperci proaspete Sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor şi frunze, se spală şi se ține în apă rece cu sare şi se fierbe. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ciupercile proaspete se curăță şi se spală în mai multe ape şi se taie lame. Când se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală sub jet de apă rece şi se taie lame.

Tehnica preparării

In 75 g margarină sau unt, se adaugă făină dizolvată în lapte, se fierb şi se amestecă continuu, pînă se îngroaşă. Se retrage vasul de pe foc şi se adaugă ouă şi sare. Ciupercile se înăbuşă în 75 g margarină sau unt, se adaugă sos, conopidă, piper şi se amestecă. Compoziția obținută se aşază în tava unsă cu margarină sau unt, se presară cu caşcaval ras şi se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CONOPIDĂ GRATINATĂ CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	2,500

Margarină sau unt	kg	0,200
Făină	kg	0,175
Lapte	kg	0,400
Ouă	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,100
Ciuperci proaspete Sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor şi frunze, se spală şi se ține în apă rece cu sare şi se fierbe. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ciupercile proaspete se curăță şi se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală sub jet de apă rece şi se taie lame.

Tehnica preparării

In 75 g margarină sau unt, se adaugă făină dizolvată în lapte, se fierb şi se amestecă continuu, pînă se îngroaşă. Se retrage vasul de pe foc şi se adaugă ouă şi sare. Ciupercile se înăbuşă în 75 g margarină sau unt, se adaugă sos, conopidă, piper şi se amestecă. Compoziția obținută se aşază în tava unsă cu margarină sau unt, se presară cu caşcaval ras şi se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CONOPIDĂ GRATINATĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Conopidă	kg	2,500
Margarină sau unt	kg	0,175
Făină	kg	0,175
Lapte	kg	0,600
Ouă(2 gălbenușuri)	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor şi frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe. Făina se cerne. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 300 ml lapte se adaugă în 150 g margarină topită sau unt, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă restul de lapte şi se fierbe până se îngroaşă. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă gălbenuşurile şi sare. În tava unsă cu margarină sau unt, se toarnă jumătate din sosul obţinut, peste care se aşează un strat uniform de conopidă, se acoperă cu restul de sos şi se presară cu caşcaval ras. Se introduce tava la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

CONOPIDĂ CU UNT ŞI CAŞCAVAL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Conopidă	kg	3,000
Unt	kg	0,200
Caşcaval	kg	0,225
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 190 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Conopida se curăţă de cotor şi frunze, se ţine în apă rece cu sare. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe, se scurge de apă, se aşează pe platou metalic, se stropeşte cu unt topit şi se presară cu caşcaval ras. Se introduce în cuptor 5 minute.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

LEGUME ASORTATE GRATINATE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Cartofi	kg	1,200
Morcovi	kg	0,700
Mazăre verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,330 0,200
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,360 0,200
Margarină sau unt	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Lapte	kg	0,400
Ouă	kg	0,150

Caşcaval	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de lichid, se curăță de coajă şi se taie cuburi. Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb şi se scurg de lichid. Mazărea şi fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierbşi se scurg de lichid. In cazul folosirii conservelor de mazăre şi fasole, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Fasolea se taie în bucăți mici. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

In 150 g margarină sau unt încălzit se adaugă făină dizolvată în lapte rece şi se fierbe până se îngroaşă. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. In compoziția obținută se adaugă cartofi, morcovi, fasole, mazăre, ouă, sare, piper şi se amestecă pentru omogenizare. In tava unsă cu margarină sau unt se aşază compoziția din legume, se nivelează suprafața, se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

IAHNIE DE FASOLE BOABE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Fasole boabe	kg	0,500
Ceapă	kg	0,200
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Usturoi	kg	0,025
Foi de dafin	kg	0,00025
Cimbru	kg	0,001
Piper boabe	kg	0,001
Patrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,075
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege ele impurități, se spală şi se lasă în apă, circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare şi se continuă fierberea. Ceapa se înăbuşă în ulei şi 50 ml apă, la care se adaugă foi de dafin, pastă de tomate, usturoi, piper, cimbru şi roşii. Sosul obținut se adaugă la fasole când aceasta este aproape fiartă şi se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în preparate din legume _ |

IAHNIE DE CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	2,500
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Ceapă	kg	0,800
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Pătrunjel verde	kg	0,030
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta ele tomate se diluează în 150 ml apă.

Tehnica preparării

Cartofii se înăbuşă în 100 g ulei cu 500 ml apă şi se scot pe platou. În 50 g ulei şi 100 ml apă se înăbuşă ceapa la care se adaugă boia de ardei, apa necesară fierberii (circa 1 l). Se fierbe circa 10 minute, se adaugă cartofi şi se continuă fierberea. Spre sfîrşitul fierberii se adaugă pastă de tomate, sare şi se mai fierbe încă 10 minute. Se retrage vasul de pe foc şi se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în preparate din legume _ |

GULAȘ VEGETARIAN (BULGĂRESC)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,400

Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Vinete	kg	0,600
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Lapte	l	0,200
Ouă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 320 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, jumătate din cantitate se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc se curăță de coajuă și se toacă cu mașina. Restul de cartofi se curăță de coajă, se spală și se taie felii rotunde. Morcovii se curăță, se spală și se taie fâșii foarte înguste. Țelina se curăța, se spalăș, jumătate din cantitate se taie fâsii înguste, și restul se taie felii rotunde.Ciupercile proaspete se curăță, se spală in mai multe ape reci, se taie lame. În cazul folosirii conservelor de ciuperci, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, și se taie lame.Vinetele se spală, se curăță și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie cuburi.

Tehnica preparării

Cartofii fierți se amestecă cu sare şi lapte obținîndu-se un pireu. Cartofii şi țelina tăiate în felii rotunde se înăbuşă în 75 g untură sau ulei. Ceapa, morcovii, vinetele, ciupercile şi telina tăiate felii, sg înăbuşă în restul de untură sau ulei cu 100 ml apă şi se amestecă cu cartofii şi țelina înăbuşite, roşii, sare şi pătrunjel verde. Se adaugă circa 750 ml apă şi se fierbe 30 minute.

Prepararea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pireu ele cartofi şi rondele de ou. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

GHIVECI DIN LEGUME (DE VARĂ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	0,500
Morcovi	kg	0,300
Varză albă	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,250
Ardei gras	kg	0,300
Mazăre verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,500 0,300
Fasole verde	kg	0,500

Dovlecei	kg	0,300
Vinete	kg	0,400
Roșii proaspete	kg	0,500
Pătrujel rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,002
Pastă de tomate	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza, pătrunjelul rădăcină dovleceii şi vinetele se curăță, se spală şi se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Fasolea verde se curăță, se spală şi se fierbe. Mazărea verde proaspătă se curăță se spală și se fierbe. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie felii. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii ; 200 g roșii se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina şi pătrunjelul rădăcină se înăbuşă în ulei cu 200 ml apă. Când legumele sunt inăbușite pe jumătate se adaugă ; cartofi, vinete, varză, dovlecei și fasole verde. După 15 minute de fierbere, se adaugă ardei gras, mazăre, roşii felii, pastă de tomate, piper măcinat, sare şi se continuă fierberea, urmărindu-se să nu se prindă de vas. Se adaugă deasupra roşii rondele şi se introduce la cuptor, iar spre sfîrşitul fierberii se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prepararea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în preparate din legume _ |

GHIVECI DIN LEGUME (DE TOAMNĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	0,500
Morcovi	kg	0,300
Ceapă	kg	0,250
Țelină rădăcină	kg	0,200
Conopidă	kg	0,200
Varză albă	kg	0,400
Vinete	kg	0,400
Fasole verde	kg	0,300

Roșii proaspete	kg	0,500
Mazăre conservă	kg	0,300
Ardei gras	kg	0,300
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,250
Pastă de tomate	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza, pătrunjelul rădăcină şi vinetele se curăță, se spală şi se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Conopida se desface în buchețele, se spală și se ține în apă cu sare circa 15 minute. Fasolea verde se curăță, se spală şi se fierbe. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii ; 300 g se taie felii, iar 200 g rondele. Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie fâşii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina şi pătrunjelul rădăcină se înăbuşă în ulei cu 200 ml apă, se adaugă ; cartofi, vinete, varză, fasole verde şi conopidă. După 15 minute de fierbere, se adaugă ardei gras, mazăre, roşii felii, pastă de tomate, piper măcinat, sare şi se continuă fierberea, urmărindu-se să nu se prindă de vas. Se adaugă deasupra roşii rondele şi se introduce la cuptor, iar spre sfîrşitul fierberii se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prepararea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în preparate din legume |

GHIVECI DE LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	0,400
Morcovi	kg	0,300
Varză albă	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,300
Ghiveci conservă	kg	0,400
Mazăre conservă	kg	0,300

Fasole verde conservă	kg	0,300
Pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Ulei	kg	0,250
Pastă de tomate	kg	0,100
Roșii în bulion	kg	0,250
Vin alb	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,004
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii, țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină se.curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță de cotor şi seminţe, se taie careuri. Varza se spală, se curăță de frunzele depreciate şi cotor şi se taie mai mare. Mazărea şi fasolea verde conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu apă. In ordinea timpului de fierbere, se înăbuşă legumele (morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină). Se adaugă cartofi, ardei gras, varză şi se lasă în continuare la înăbuşit. Se adaugă apa necesară fierberii (circa 1 l) şi se continuă fierberea înăbuşit, pînă se fierb cartofii. Se adaugă pastă de tomate, legumele conservate (mazăre, ghiveci, fasole), sare, piper, boia, vin şi se amestecă. Deasupra se aşază roşiile în bulion şi se introduce vasul la cuptor circa 15 minute pentru a se rumeni.

Prepararea şi servirea

Ghiveciul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în preparate din legume |

GĂLUŞTE DIN GRIŞ CU PIREU DE SPANAC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Lapte	l	0,700
Griș	kg	0,250
Ouă	kg	0,200
Pireu de spanac*	kg	1,000
Unt	kg	0,100
Sare	kg	0,10

Gramaj pentru o porție de produs finit: găluște 120 g, pireu 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Se prepară pireul de spanac, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Grişul se fierbe în lapte, amestecând continuu. Se retrage vasul de pe foc, se răceşte puţin, se adaugă ouă, amestecând pentru omogenizare. Din această compoziţie, se ia cu lingura şi se formează găluşte, care se pun la fiert într-un vas cu apă clocotită şi sare.

Prepararea şi servirea

Găluştele se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac. Se servesc calde, cu unt topit deasupra.

Postat în preparate din legume _ |

FRIGANELE CU MAZĂRE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg kg	1,650 1,000
Unt	kg	0,150
Zahăr	kg	0,050
Lapte	l	0,300
Păine albă	kg	0,400
Ouă	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: mazăre 90 g, friganele 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pâinea albă se curăţă de coajă, se taie felii. Mazărea proaspătă se curăţă, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe şi se scurge. In cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge lichidul şi se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat cu telul.

Tehnica preparării

Mazărea se înăbuşă în unt cu 100 ml apă, se adaugă sare, zahăr şi jumătate din cantitatea de mărar verde, continuându-se fierberea. Feliile de pîine se înmoaie în lapte, se storc puţin, se trec prin ou cu sare, se frig în ulei înfierbîntat.

Prepararea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

FASOLE VERDE CU UNT ŞI SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	2,500 1,400
Smântână	kg	0,400

Unt	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea verde proaspătă, se curăță, se spală, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge şi se păstrează lichidul. Când se foloseşte fasole conservă, se scurge de lichid. Mărarul verde se curăță şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Fasolea se înăbuşă în unt, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă şi lichidul rămas ele la fierberea fasolii. Se continuă fierberea 5—10 minute. Se adaugă smântână, mărar, se mai fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ (ARDELENEASCĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	1,800 1,000
Ulei	kg	0,075
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,025
Zahăr	kg	0,010
Smântână	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,020
Pătrunjel verde	kg	0,040
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge şi se păstrează lichidul de fierbere. Când se foloseşte fasole conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml de lichid în care a fiert fasolea, se adaugă boia şi făină dizolvată în 200 ml din acelaşi lichid rece şi se fierb 15 minute. Se adaugă fasolea, zahăr, oțet şi sare, continuând fierberea 10 minute. Se retrage vasul de pe foc şi se adaugă smântână şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

FASOLE BĂTUTĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole boabe	kg	0,800
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,800
Usturoi	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe şe alege de impurități,se spală şi se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii (peştişori). Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă fiartă sau supă şi se strecoară.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote, se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare şi se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se răcească şi se toacă cu maşina cu sită deasă sau se bate la robot, obținîndu-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, ulei (100 g) şi se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjeşte în ulei (100 g) până ce capătă o culoare galben auriu.

Prezentarea şi servirea

Fasolea bătută se toarnă cu poşul prevăzut cu şpriț, pe platou sau farfurie, cu ceapă prăjită deasupra. Se serveşte rece..

Postat în preparate din legume _ |

PIREU DIN SPANAC CU OCHIURI ROMÂNEŞTI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	1,000
Pireu de spanac*	kg	1,800
Oțet 9 grade	l	0,025
Unt	kg	0,050
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, pireu de spanac 180 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Se prepară pireul ele spanac, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg şi se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare şi oțet şi se fierb 5 minute. Ochiurile obținute se scot şi se aşază peste pireul de spanac. Deasupra se toarnă unt topit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie şi se serveşte cald.

Postat în preparate din legume |

PIREU DE MERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mere	kg	2,000
Zahăr	kg	0,050
Zeamil	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă şi căsuța seminală, se taie felii, se introduc în apă, se fierb, se scurg, se răcesc şi se pasează.

Tehnica preparării

Pireul obținut se aşază într-un vas, se adaugă zahăr şi zeamil dizolvat în 100 ml apă rece. Se fierbe 10—15 minute şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte calci sau rece, (garnitură la diferite preparate din pasăre, vânat ş. a.).

Postat în preparate din legume |

PILAF CU PRUNE USCATE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Orez	kg	0,500
Prune uscate	kg	0,400
Ceapă	kg	0,300
Ulei	kg	0,040
Zahăr	kg	0,150
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege ele impurități şi, se spală în mai multe ape. Prunele uscate se curăță de codițe, se spală cu apă fierbinte, apoi cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Orezul şi ceapa se înăbuşă în ulei cu 150 ml apă. Se adaugă prune, zahăr, sare, apă fiartă (1,250 l) şi se introduc în cuptor în vas acoperit, circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

PILAF CU PRAZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Praz	kg	1,300
Orez	kg	0,500
Ulei	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,075
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală în mai multe ape. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Prazul şi orezul se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, sare, piper, circa 1 l apă fiartă şi se introduc la cuptor circa 20 minute, cu vasul acoperit. Se adaugă pastă de tomate şi se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

PERIŞOARE DIN CARTOFI CU SOS TOMAT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	1,200
Făină	kg	0,150
Ouă	kg	0,100
Cașcaval	kg	0,050
Unt sau margarină	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,250
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoare 125 g, sos 125 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurge apa, se curăță de coajă şi se toacă cu maşina. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă, se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu făină, ouă, sare, piper şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează, modelîndu-se 50 perişoare care se aşază într-o tavă unsă cu margarină sau unt. Se introduc la cuptor 5 minute, se toarnă deasupra sos tomat, se presară caşcaval ras şi se continuă gratinarea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

PASTĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	3,000
Ouă	kg	0,300
Ceapă	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Măsline	kg	0,100
Maioneză*	kg	0,500
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg de apă, se curăță de ele coajă şi se rad. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ouă, sare, ceapă, boia şi maioneză şi se obține o pastă omogenă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de măsline. Se serveşte rece.

Postat în preparate din legume _ |

PAPRICAŞ CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,500 0,750
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,025

Ceapă	kg	0,300
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Smântână	kg	0,200
Cartofi	kg	1,500
Pătrunjel verde	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie felii. In cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou şi se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în ulei sau untură, se adaugă ceapă, făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei şi cartofi. Se completează cu cantitatea de apă necesară fierberii, se fierbe circa 20—30 minute şi se adaugă sare, piper şi smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

MORCOVI SOTE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morcovi	kg	2,000
Unt	kg	0,150
Zahăr	kg	0,060
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală şi se taie bastonaşe lungi de circa 3 cm.

Tehnica preparării

Morcovii se înăbuşă în 100 g unt; se adaugă apă, sare, zahăr şi se fierb 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu unt topit deasupra.

Postat în preparate din legume _ |

MĂNCARE DE SALATĂ VERDE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Salată verde	kg	2,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Usturoi	kg	0,050
Lapte	kg	0,700
Costiță afumată	kg	0,150
Iaurt	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se introduce în apă clocotită cu sare, se opăreşte, se scurge de apă, se răceşte şi se taie. Costița se taie cuburi. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Costița se frige în tigaie fără grăsime şi se retrage de pe foc. Făina dizolvată în lapte rece (200 ml) se înăbuşă în untură sau ulei şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă salată verde, costiță, piper, usturoi, restul cantității de lapte, sare şi se continuă fierberea încă 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald, cu iaurt deasupra.

Postat în preparate din legume |

MÂNCARE DIN MORCOVI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Morcovi	kg	2,500
Făină	kg	0,100
Ulei sau untură	kg	0,175
Zahăr	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală şi se taie rondele. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

In ulei sau untură se adaugă morcovi, făină dizolvată în 200 ml apă rece, zahăr, sare, pătrunjel verde (jumătate din cantitate) şi apa necesară fierberii legumelor şi se fierb 20—25 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

MUSACA DIN LEGUME CU SOS TOMAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Morcovi	kg	0,400
Cartofi	kg	1,200
Spanac	kg	0,500
Mazăre verde proaspătă Sau conservă	kg kg	0,330 0,200
Ceapă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Unt	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Smântână	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,030
Cașcaval	kg	0,050
Sos tomat*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,025

***se preia rețeta respectivă**

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurge lichidul, se curăță de coajă şi se taie felii. Morcovii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid, se răcesc şi se taie felii. Spanacul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge, se răceşte şi se taie. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina şi pesmetul se cern. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe şi se scurge de lichidul de fierbere. în cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

In 75 g unt încălzit se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări, Se adaugă 400 ml clin lichidul în care au fiert morcovii, smântână, sare şi se fierbe 10 minute. Compoziția se amestecă cu ouă, cartofi, morcovi, mazăre, spanac, ceapă, pătrunjel verde şi piper. Se aşază într-o tavă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața, se presară caşcaval ras deasupra şi se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu sos tomat.

Postat în preparate din legume _ |

MAZĂRE VERDE CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mazăre verde proaspătă Sau conservă	kg kg	1,650 1,000
Făină	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,010
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare şi se fierbe. Când se foloseşte mazăre conservă, se scurge lichidul şi se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece şi se continuă fierberea, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă mazăre, sare, zahăr, smântână şi 500 ml lichidcu care a fiert mazărea şi se continuă fierberea încă 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

SARMALE CU OREZ ÎN FOI DE VIȚĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Foi de viță proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Untură sau ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,300
Orez	kg	0,250
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,050
Borş	kg	1,000
Iaurt	kg	0,200

Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Foile de viță conservă (murate) se țin în apă rece circa 2 ore pentru desărare. În cazul folosirii foilor de viță proaspete, se taie codițele, se spală şi se opăresc. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei (100 g) şi circa 100 ml apă. Se adaugă sare, orez şi 150 ml apă şi se continuă înăbuşirea. Se răceşte, se adaugă ou, mărar verde, piper, sare şi se amestecă pentru omogenizare. Se umplu foile de viță, se rulează introducîndu-se marginile în interior, se aşază în cratiță, se toarnă borşul şi se fierb acoperite circa 40 minute. Separat, se dizolvă făina în 100 ml apă, se adaugă restul ele untură sau ulei, şi se toarnă deasupra sarmalelor. Se continuă fierberea circa 45 minute, în vas acoperit cu capac, se introduc în cuptor, pentru câteva minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu iaurt deasupra.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

SARMALE CU OREZ IN FOI DE VARZĂ (rețetă de post)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Varză albă murată	kg	4,500
Orez	kg	0,350
Ulei	kg	0,250
Pastă de tomate	kg	0,100
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,400
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Stafide	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale (3,4 buc.) 200 g, varză 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală. Stafidele se curăță de codițe, se spală şi se țin în apă circa 10 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Morcovii se curăță, se spală şi se rad fin.

Tehnica preparării

Într-un vas se înăbuşă ceapa (200 g), în untură sau ulei (125 g), împreună cu orezul. Se adaugă morcov ras, pătrunjel verde, circa 500 ml apă fierbinte şi sare. Se acoperă vasul cu capac şi se introduce la cuptor circa 10 minute pentru a se fierbe orezul pe jumătate şi se lasă să se răcească. în compoziția obținută se adaugă stafide scurse de apă, se amestecă puțin şi se fac sarmale : se aşază pe foile de varză circa 20 g compoziție, se rulează fiecare foaie, iar capetele se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se aşază una lîngă alta, într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tocată, iar mijlocul vasului va rămîne gol şi se umple cu restul de varză, acoperind şi sarmalele. În untura sau uleiul rămas (125 g), se înăbuşă ceapă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei şi piper. Sosul obținut se adaugă la sarmale, copletîndu-se cu zeamă de varză sau apa necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, iar în ultimele 15 minute de fierbere se introduc la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde sau reci.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

SĂRMĂLUȚE CU ARPACAŞ ÎN FOI DE VIȚĂ (rețetă de post)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Foi de viță proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,300
Arpacaş	kg	0,250
Făină	kg	0,050
Borş	kg	1,000
Mărar verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Iaurt	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Foile de viță murate, se țin în apă rece circa 12 ore pentru desărare, Când se folosesc foi ele viță proaspete, se taie codițele, se spală şi se opăresc. Arpacaşul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei (100 g) cu circa 100 ml apă. Se adaugă sare, arpacaş, 150 ml apă şi se continuă înăbuşirea. Se răceşte, se adaugă ou, mărar verde, piper, sare şi se amestecă, pentru omogenizare. Se umplu foile de viță, se rulează, introducînd marginile în interior, se aşază în cratiță, se toarnă borşul şi se fierb acoperite circa 40 minute. Separat, se dizolvă făina în 100 ml apă rece, se adaugă restul de untură sau ulei şi se toarnă deasupra sarmalelor. Se continuă fierberea încă 45 minute. Se introduc în cuptor, pentru câteva minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu iaurt deasupra.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

ROŞII UMPLUTE CU OREZ (rețetă de post)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Roşii proaspete (20 buc.)	kg	1,800
Ulei	kg	0,250
Orez	kg	0,250
Ceapă	kg	0,400
Morcovi	kg	0,075
Păstîrnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,150
Zahăr	kg	0,040
Mărar verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: roşii (2 buc) 160 g, sos 140 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roşiile (de mărime egală) se spală, se taie parțial capacul (partea opusă codiței), în aşa fel încît să rămînă prins pe o mică porțiune şi li se scot miezul cu o linguriță. Orezul se alege de impurități şi se spală. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbuşă în 150 g ulei şi 50 ml apă. Se adaugă orez, 500 ml apă, sare, piper şi 20 g zahăr, amesteeînd continuu pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere, se acoperă vasul cu capac şi se introduce la cuptor circa 15 minute. Se scoate din cuptor şi se lasă să se răcească. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar şi pătrunjel verde. Cu această compoziție sel umplu roşiile, care se aşază într-o tavă. Separat, se prepară sos din ulei (100 g), morcovi, păstârnac şi pătrunjel rădăcină, 200 g ceapă, pastă de tomate, sare şi 20 g zahăr. După fierbere, sosul se pasează şi se adaugă peste roşii. Se introduc la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel şi mărar verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din legume, preparate din legume _ |

ROŞII UMPLUTE CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Roşii proaspete	kg	1,500
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Ciuperci proaspete sau	kg	1,000

Conservă	kg	0,500
Caşcaval	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,030
Pătrunjel verde	kg	0,030
Frunze de țelină	kg	0,050
Zahăr	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se curăță, se decupează capacul, se scoate miezul, se aşază cu partea tăiată în jos pe un platou pentru a se scurge. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg şi se taie lame. In cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine şi se taie lame. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Mărarul, pătrunjelul verde şi frunzele de țelină se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa şi ciupercile se înăbuşă in 125 g ulei, se adaugă miez de roşii tăiat mărunt (fără semințe), frunze de țelină, pătrunjel şi mărar verde, sare, piper şi zahăr. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de caşcaval şi se amestecă pentru uniformizare. Cu această compoziție se umplu roşiile, se aşază într-o tavă unsă cu ulei, se presară cu caşcavalul ras şi se introduce în cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveste cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

RAVIOLI CU SPANAC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,800
Ouă	kg	0,200
Margarină sau unt	kg	0,100
Cașcaval	kg	0,150
Sos tomat*	kg	0,750
Spanac proaspăt sau conservă	kg kg	1,000 0,400
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă clocotită cu sare, se scurge, se răceşte şi se toacă foarte fin. În cazul folosirii de spanac conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet ele apă rece şi se toacă foarte fin. Făina se cerne. Sosul tomat se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Făina se amestecă cu ouă (150 g), sare, circa 130 ml apă şi se frămîntă o cocă ele consistenţă mai tare ; se lasă 10—15 minute în repaus. Spanacul se înăbuşă în 50 g margarină. Coca se întinde foi, pe o planşetă, se taie pătrate cu latura ele 5 cm, două laturi ale pătratului se ung cu ou. Pe fiecare pătrat se aşază pireul de spanac, se îndoaie pătratul în două, sub formă de triunghi şi se lipesc marginile între ele. Raviolii obţinuţi se introduc în apa clocotită cu sare, se fierb, se scot şi se aşază într-o tavă unsă cu margarină. Deasupra se toarnă sos tomat şi caşcaval ras. Se introduc în cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveste cald.

Postat în preparate din legume _ |

PRAZ CU MĂSLINE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Praz	kg	2,700
Ulei	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,010
Ceapă	kg	0,400
Măsline	kg	0,300
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,002
Făină	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Boia de ardei dulce	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:praz 120 g, sos 125 g, măsline 30 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală, se taie în bucăți în lungime de 5—6 cm. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se opăresc. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Lămâia se spală si se taie felii.

Tehnica preparării

În tava unsă cu 100 g ulei se aşază prazul şi se introduc la cuptor, pentru a se rumeni. Ceapa se înăbuşă în restul de ulei, se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, boia de ardei, pătrunjel verde, piper boabe, făină dizolvată în apă rece, sare şi oțet, se fierb circa 10 minute. In sosul obținut, se adaugă praz, măsline şi apa necesară fierberii (circa 1,5 1), se amestecă pentru uniformizare şi se fierbe circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra, cu decor de felii de lămâie. Se servește cald sau rece.

Postat în preparate din legume _ |

PIREU DIN URZICI CU USTUROI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Urzici proaspete sau Conservă	kg kg	3,500 1,750
Făină	kg	0,150
Ulei	kg	0,100
Usturoi	kg	0,050
Ceapă	kg	0,100
Lapte	kg	0,500
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Urzicile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb în apă clocotită cu sare, 10 minute, se scurg de apă, se toacă mărunt. Lichidul de fierbere se păstrează. In cazul folosiri, de urzici conservă,, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se toacă mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță şi se pisează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa şi urzicile se înăbuşă în ulei, se adaugă sare, făină dizolvată în lapte rece, se continuă fierberea şi se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă apă sau din lichidul de fierbere al urzicilor, se continuă fierberea, iar la sfârşit se adaugă usturoi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

PIREU DIN ȚELINĂ CU FRIGANELE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Țelină rădăcină	kg	1,000
Cartofi	kg	1,000
Lapte	kg	0,800
Pâine albă	kg	0,400
Ouă	kg	0,150
Margarină sau unt	kg	0,075
Ulei	kg	0,200
Lămâie	kg	0,050
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: pireu 150 g, friganele 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie felii, se fierb în apă cu sare, se scurg şi se răcesc. Pâinea se curăță de coajă, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Lămâia se spala și i se extrage sucul. Țelina se curăță, se spală, se ține în apă rece cu zeamă de lămâie, se taie felii, se fierbe, se scoate din lichid, se răceşte.

Tehnica preparării

Cartofii şi țelina se pasează sau se toacă cu maşina, se adaugă 400 ml lapte, margarină sau unt şi se amestecă continuu pentru omogenizare. Feliile de pâine se înmoaie în restul de lapte, se trec prin ou bătut şi se frig în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în preparate din legume _ |

PIREU DIN SPANAC CU USTUROI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Spanac proaspăt sau Conservă	kg kg	3,000 1,200
Făină	kg	0,120
Usturoi	kg	0,030
Lapte	l	0,500
Ceapă	kg	0,100
Margarină sau unt	kg	0,075
Ulei	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 180 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se scurge, se răceşte şi se toacă mărunt. In cazul folosirii de spanac conservă, se scurge de lichid şi se toacă mărunt. Făina se cerne. Usturoiul se curăță şi se pisează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa şi spanacul se înăbuşă în ulei, se adaugă făina dizolvată în lapte rece, sare, piper, usturoi şi se continuă fierberea, amestecând pentru a nu se forma aglomerări.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald, cu margarină sau unt topit deasupra.

Postat în preparate din legume _ |

PIREU DIN SPANAC CU FRIGANELE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Spanac proaspăt sau Conservă	kg kg	3,000 1,200
Margarină sau unt	kg	0,075

Făină	kg	0,120
Lapte	l	1,000
Pâine albă	kg	0,400
Ouă	kg	0,200
Ulei	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: pireu 180 g, friganle 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge, se răceşte şi se toacă mărunt. în cazul folosirii ele spanac conservă se scurge de lichid şi se taie mărunt. pâinea albă se curăță de coajă şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, Făina se cerne.

Tehnica preparării

Spanacul se înăbuşă în 100 g ulei, se adaugă făină dizolvată în 150 ml lapte rece, piper, sare, cantitatea de lapte necesară fierberii (circa 550 ml) şi se continuă fierberea, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Feliile de pâine se înmoaie în lapte (circa 300 ml), se storc uşor, se trec prin ou bătut şi se frig în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald, cu margarină sau unt topit deasupra pireului.

Postat în preparate din legume _ |

PIREU DIN CARTOFI CU FRIGANELE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lapte	l	0,200
Pâine albă	kg	0,400
Ouă	kg	0,150
Ulei	kg	0,200
Pireu de cartofi*	kg	2,000

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: pireu de cartofi 200 g, friganele 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pâinea albă se curăță de coajă şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pireul ele cartofi se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Feliile de pâine se înmoaie în lapte, se storc uşor, se trec prin ou bătut şi se frig în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în preparate din legume _ |

VARZĂ ACRĂ CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză albă murată	kg	3,000
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Boia de ardei	kg	0,002
Smântână	kg	0,150

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza albă murată se curăță de cotor şi foile depreciate, se spală şi se taie fin. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu apă (150 ml) şi boia, se fierb 15 minute, se adaugă varză tocată, se continuă fierberea circa 1 oră. Se adaugă făină dizolvată în smântână şi se fierb circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

TOCANĂ DOBROGEANĂ DIN LEGUME (preparat de post)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ulei	kg	0,150
Morcovi	kg	0,250
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,400
Roșii proaspete	kg	0,800
Orez	kg	0,100
Ceapă	kg	0,600
Ardei iute	kg	0,020
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 220 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, ceapa şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii se curăță de cotoare şi semințe, se spală şi se taie fâşii înguste. Roşiile se spală, se opăresc, se de- cojesc şi se taie felii. Orezul se curăță de impurități şi se spală în mai multe ape. Ardeiul iute se spală, se curăță şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina şi ceapa se înăbuşă in ulei cu circa 200 ml apă. Se adaugă ardei gras, ardei iute, orez şi apă fiartă (circa 500 ml). Când orezul s-a fiert, se adaugă roşii, sare,piper şi se introduce în cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra, Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

TOCANĂ DIN LEGUME (CĂLUGĂREASCĂ) preparat de post



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,300 0,150
Cartofi	kg	0,500
Măsline	kg	0,200
Orez	kg	0,100
Arpagic	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,400
Ardei gras	kg	0,200
Vin alb	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou şi se taie cuburi. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg, se taie lame. In cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg şi se taie lame. Măslinele se opăresc. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape şi se scurge. Arpagicul se spală, se introduce în apă clocotită, se opăreşte, se curăță. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeii se spală, se curăță de semințe, se spală din nou şi se taie felii înguste. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.

Tehnica preparării

Arpagicul se înăbuşă în 50 g ulei şi 50 ml apă. Ceapa, morcovii şi țelina se înăbuşă în 100 g ulei şi 100 ml apă. Se adaugă cartofi, ciuperci, arpagic, ardei, orez, măsline şi cantitatea de apă fiartă necesară fierberii (circa 1 1itru). Se introduce vasul în cuptor, circa 15 minute. Spre sfârşit, se adaugă sare, roşii, vin şi se introduce din nou la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

TOCANĂ DE OREZ CU LEGUME (preparat de post)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ceapă	kg	0,650
Ardei gras	kg	0,800
Roșii proaspete	kg	1,200
Orez	kg	0,250
Boia de ardei dulce	kg	0,001
Zahăr	kg	0,010
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii se spală, se curăță de cotoare şi semințe şi se taie fâşii înguste. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape şi se scurge de apă.

Tehnica preparării

Ceapa, ardeii şi orezul se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă circa 600 ml apă fiartă, boia, sare, piper şi se continuă fierberea. Cînd orezul este aproape fiert, se adaugă roşii, pătrunjel verde, zahăr şi se introduce la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

ȚELINĂ CU SOS DE SMÂNTÎNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Țelină rădăcină	kg	1,500
Margarină	kg	0,150
Smântână	kg	0,400
Făină	kg	0,100
Lapte	l	0,400
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ţelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii subțiri, se introduc în apă rece şi se țin 10—15 minute. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ţelina se înăbuşă în 100 g margarină cu 100 ml apă, se adaugă sare, apă fiartă; se fierbe circa 10 minute. Făina se dizolvă cu 100 ml lapte, se înăbuşă în 50 g margarină şi se amestecă continuu, pentru nu a se forma aglomerări. Se adaugă şi restul de lapte, smântână şi se continuă fierberea. Sosul obținut se strecoară şi se adaugă peste feliile de țelină şi se fierb împreună circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

ŢELINĂ CU MĂSLINE (preparat de post)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ţelină rădăcină	kg	2,000
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,300
Măsline	kg	0,400
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: țelină şi sos 225 g, măsline 40 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ţelina se spală, se curăță, se spală din nou, se taie felii groase de 2—3 cm şi se mențin câteva minute în apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se introduc în apă clocotită şi se opăresc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă. Făina se cerne. Lămâia se spală, de la 50 g i se extrage sucul, iar restul se taie felii.

Tehnica preparării

Feliile de țelină se înăbuşă în ulei şi se scot în alt vas. In uleiul rămas se înăbuşă ceapă, cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece şi pastă de tomate. Se completează cu lichidul necesar fierberii (circa 1,5 1 apă) şi se fierbe circa 20 minute. Sosul obținut se strecoară şi se fierbe cu țelina. Se adaugă măsline, suc de lămâie, piper şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămâie. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

TARTE CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Foietaj crud *	kg	0,600
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Ceapă	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,100
Pesmet	kg	0,070
Făină	kg	0,030
Unt	kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Piper macinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb în apă cu sare, se scurg, se răcesc şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se trec sub jet de apă rece şi se taie lame. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece ; 2 ouă se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pesmetul şi făina se cern. Foietajul crud se întinde în foaie groasă de 1 cm, care se aşază deasupra formelor de tarte aranjate una lângă alta şi se trece cu merdeneaua peste foaie, pentru a se stanța. Foaia se modelează în formele de tarte şi se înțeapă cu o furculiță. Se aşază formele pe o tavă şi se introduc la cuptor să se coacă. După răcire, se scot din forme.

Tehnica preparării

Ciupercile şi ceapa se înăbuşă în unt, sej adaugă sare, piper, vin, făină dizolvată în 100 ml apă rece şi se amestecă continuu, pentru a nu se prinde de vas. Se adaugă pesmet, ouă fierte şi ou crud şi se amestecă pentru, uniformizare. Cu această compoziție, se umplu tartele, se presară caşcaval ras deasupra şi se introduc la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

SUFLEU DIN VINETE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vinete	kg	1,800
Unt	kg	0,200
Lapte	l	0,250
Ouă	kg	0,200
Făină	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 165 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se coc, se curăță, se scurg şi se toacă cu satâr de lemn. Ouăle se spală, se dezinfectează, set trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri; albuşurile se bat spumă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

În 175 g margarină topită sau unt, se înăbuşă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecând continuu. Se adaugă restul de lapte, sare şi se fierbe circa 10 minute. În sosul obținut se adaugă gălbenuşuri, vinete şi se amestecă pentru uniformizare. Albuşurile bătute spumă se adaugă în compoziție, amestecând uşor. Compoziția obținută se toarnă în formă (de câte o porție) sau țambal unsă cu margarină sau unt şi se introduce la cuptor la foc iute până ce se rumeneşte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau formă. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

SUFLEU DIN SPANAC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Spanac proaspăt sau conservă	kg kg	2,000 0,800
Unt	kg	0,200
Făină	kg	0,250
Ouă	kg	0,750
Lapte	l	1,000
Cașcaval	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se scurge, se introduce în apă clocotită cu sare şi se fierbe, se scurge, se răceşte şi se taie mărunt. Când se foloseşte spanac conservă, se scurge de lichid şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

În 150 g margarină topită sau unt, se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecând continuu. Se adaugă treptat restul de lapte, sare şi se fierbe circa 10 minute. La sosul obținut, se adaugă gălbenuşuri, albuşuri bătute spumă, spanac, caşcaval şi se amestecă pentru uniformizare. Albuşurile bătute spumă se adaugă în compoziție, amestecând uşor. Compoziția obținută se toarnă în formă (de câte o porție) sau țambal, unsă cu margarină sau unt şi se introduce la cuptor, la foc iute până ce se rumeneşte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau formă. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

SPANAC CU CIUPERCI GRATINATE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Spanac proaspăt sau conservă	kg kg	3,000 1,200
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Unt	kg	0,175
Făină	kg	0,175
Ouă	kg	0,100
Lapte	l	0,400
Pesmet	kg	0,075
Caşcaval	kg	0,250
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 165 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge, se răceşte şi se toacă mărunt. În cazul folosirii conservei de spanac, se scurge de lichid şi se toacă mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu, sare, se fierb, se scurg, se răcesc şi se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet ele apă rece şi se taie lame. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

În 100 g unt se înăbuşă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă sare şi restul de lapte şi se continuă fierberea, amestecând pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă ouăle, unul câte unul, amestecând continuu. Ciupercile se înăbuşă separat în 50 g unt. În sosul format, se adaugă ciupercile, spanac, sare şi jumătate din cantitatea de caşcaval ras. Compoziția formată se aşază în tava unsă cu unt şi tapetată cu pesmet. Se presară caşcaval ras deasupra şi se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

ŞNIŢEL VEGETARIAN DIN CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Morcovi	kg	1,500
Țelină rădăcină	kg	0,300
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel şi păstârnac rădăcină	kg	0,400
Ouă	kg	0,250
Făină	kg	0,150

Ceapă	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,250
Unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 290 g, cartofi 60 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii,țelina, pătrunjelul şi păstârnacul rădăcină se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb şi se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Jumătate din cantitatea de cartofi se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se pasează sau se toacă cu maşina ; restul cantității de cartofi se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei, se amestecă cu legumele tăiate (morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstârnac), se adaugă cartofii pasați, 2 ouă, sare ,piper, pătrunjel verde şi se amestecă pentru uniformizare. Compoziția obținută se porționează în bucăți, care se modelează în formă de şnițel. Se trec prin făină, restul de ouă bătute, pesmet şi se frig în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfufurie, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde şi unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

ŞNIŢEL DIN LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,500
Morcovi	kg	0,400
Mazăre verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,330 0,200
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,360 0,200
Varză albă	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,040
Ulei	kg	0,250
Ouă	kg	0,200
Făină	kg	0,250
Pesmet	kg	0,200

Unt	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii (500 g) se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță de coajă şi se taie în cuburi mici ; restul cantității de cartofi se spală, se curăță de coajă, se fierb în apă cu sare, se scurg, se zdrobesc ob~ ținîndu-se un pireu. Țelina şi morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg, se răcesc şi se taie cuburi mici. Varza se curăță de cotoare şi frunzele degradate, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge, se răceşte şi se taie fîşii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina şi pesmetul se cern. Fasolea şi mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg şi se răcesc ; fasolea se taie în bucăți. în cazul folosirii de fasole şi mazăre conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece ; fasolea se taie în bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat până ce se omogenizează.

Tehnica preparării

Pireul de cartofi se amestecă cu morcovi, mazăre, fasole, varză, țelină, cartofi tăiați cuburi, pătrunjel verde, piper şi sare şi se amestecă pentru uniformizare. Compoziția obținută se porționează modelîndu-se în formă de şnițel ; bucățile de şnițel se trec prin făină, ouă şi pesmet şi se frig în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu unt topit deasupra.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

BUDINCĂ CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Unt	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,200
Lapte	l	1,000
Ouă	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,030
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,300 0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020
Pentru sos		
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,020

Smântână	kg	0,150
Supă de oase*	kg	0,500
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,200 0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 100 g, sos 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape. În cazul folosirii de ciuperci conservă se scurge lichidul, se trec prin jet de apă rece, se scurg; ciupercile care se folosesc pentru sos se taie mărunt, iar cele pentru compoziția de budincă se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă. rece.

Tehnica preparării

În untul, topit (75 g), se adaugă făina dizolvată în lapte rece, sare. Se fierbe 10 minute, se adaugă ciupercile înăbuşite în ulei, ouă, pătrunjel verde şi piper şi se amestecă. În tava unsă cu unt se toarnă compoziția obținută şi se introduce în cuptor. Se prepară sosul din ciuperci înăbuşite în 50 g ulei, se adaugă făina dizolvată în 50 g supă de oase. Se continuă fierberea circa 20 minute adăugându-se cantitatea rămasă din supa de oase, smântână, sare, piper şi pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie şi separat sosul în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

ANDIVE BREZE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Andive	kg	2,000
Unt	kg	0,150
Vin alb	kg	0,075
Rom	kg	0,020
Supă de oase*	kg	0,700
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 210 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală, în mai multe ape şi se crestează în patru.

Tehnica preparării

Andivele se înăbuşă în unt şi se adaugă supă de oase şi sare. După ce s-au înăbuşit se adaugă piper, vin şi rom; se continuă fierberea, până se reduce cantitatea de lichid la jumătate.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

VOL — AU —VENT CU LEGUME



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Cartofi	kg	0,500
Mazăre proaspătă sau conservă	kg kg	0,250 0,150
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,270 0,150
Făină	kg	0,100
Unt	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Lapte	kg	0,700
Piper măcinat	kg	0,002
Vol-au-vent*	buc	10
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii şi țelina se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid şi se răcesc. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță coaja şi se taie cuburi mici. Mazărea şi fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg şi se răcesc. În cazul folosirii de mazăre şi fasole conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se scurg. Fasolea se taie bucăți. Făina se cerne. Vol-au-vent-urile se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă 100 g unt, restul de lapte şi se fierbe 20 minute, amestecându-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă morcovi, țelină, cartofi, mazăre, fasole, smântână, piper şi sare şi se amestecă pentru uniformizare. Cu compoziția obținută, se umplu vol-au-vent-urile.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu unt topit deasupra.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

VOL — AU — VENT CU LEGUME ŞI CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Cartofi	kg	0,500

Mazăre proaspătă sau conservă	kg kg	0,250 0,150
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,270 0,150
Făină	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,200 0,100
Unt	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Lapte	kg	0,700
Piper măcinat	kg	0,002
Vol-au-vent*	buc	10
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 210 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii şi țelina se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid şi se răcesc. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță coaja şi se taie cuburi mici. Mazărea şi fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg şi se răcesc. În cazul folosirii de mazăre şi fasole verde conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se scurg; fasolea se taie în bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg şi se taie lame. În cazul folosirii de ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă 100 g unt şi se fierbe 20 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. La compoziția obținută se adaugă morcovi, țelină, cartofi, mazăre, fasole, ciuperci, smântână, piper şi sare şi se amestecă pentru uniformizare. Cu amestecul de legume obținut se umplu vol-au-vent-urile.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu unt topit deasupra.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

VINETE PROVINCIAL (rețetă de post)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vinete	kg	1,800
Roşii proaspete sauConservă	kg	0,800 0,400
Ulei	kg	0,250
Ceapă	kg	0,350
Usturoi	kg	0,050

Pătrunjel verde	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță şi se taie în două pe lungime, se scoate miezul care se taie cuburi. Usturoiul şi ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pâinea se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Din 50 g ulei, 300 g roşii proaspete sau (150 g roşii conservă) şi 100 g ceapă, se prepară sosul de roşii. Vinetele se prăjesc în 125 g ulei. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă roşii, miezul de vinete, usturoi, sare, piper, pâine şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se amestecă pentru uniformizare, se fierb circa 10 minute. Cu această compoziție se umplu vinetele, se aşază în tava unsă cu 25 g ulei. Se adaugă 100 ml apă şi se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de roşii şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

VINETE PANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vinete	kg	1,500
Făină	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Ulei	kg	0,125
Pesmet	kg	0,175
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță de coajă şi se taie felii rotunde, cu grosimea de 3—5 mm. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron şi se bat bine până se omogenizează. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Feliile de vinete se sărează, se trec prin făină, ouă şi pesmet şi se prăjesc în ulei pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

Vinetele pane se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

VINETE ÎMPĂNATE (rețetă de post)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Vinete	kg	2,000
Ceapă	kg	0,700
Ulei	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,400
Pătrunjel verde	kg	0,050
Usturoi	kg	0,050
Vin alb	kg	0,100
Roșii proaspete sauConservă	kg	0,500 0,250
Pastă tomate	kg	0,050
Frunze țelină	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

usturoiul se curăța, se spală, se taie feții. Vinetele se spală, se curăță de coajă în fâșii.

Restul suprafeței, se lasă cu coajă, se lasă codița, se crestează pe lungime pe suprafața curățată, se împănează cu usturoi (25g) și se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii.

Ardeiul gras, se spală, se curăță de seminţe, se taie fâşii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mai mare. Roşiile proaspete, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii; se păstrează netăiate 10 jumătăți de roşii. în cazul folosirii conservelor, acestea se taie. Pasta de tomate, se diluează. Frunzele de țelină se curăță, se spală, se taie mai mari.

Tehnica preparării

În tava unsă cu 50 g ulei, se aşază vinetele împănate cu usturoi, se introduc la cuptor 15 minute, apoi se răcesc. Ceapa se înăbuşă în 150 g ulei cu 150 ml apă, se adaugă pătrunjel verde, ardei, frunze de țelină, restul de usturoi, roşiile tăiate felii, piper, sare şi pastă de tomate. Se amestecă pentru uniformizare. Cu o parte din această compoziție, se împănează vinetele, iar restul se toarnă în tavă, pe lîngă vinete; deasupra fiecărei vinete, se aşază o jumătate de roşie, se introduce din nou tava la cuptor pentru 20 minute. Înainte de a se scoate preparatul din cuptor, se toarnă vinul şi se presară restul de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

VINETE BULGĂREŞTI (rețetă de post)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Vinete	kg	1,800
Roșii proaspete	kg	0,500
Ulei	kg	0,200
Usturoi	kg	0,030
Ceapă	kg	0,250

Pâine albă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sos tomat*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă (pentru rețeta de post, se folosește bulion în loc de sos tomat)

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță, se taie în două pe lungime, se scoate miezul şi se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Pâinea se taie cuburi. Pătrunjelul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Vinetele se prăjesc în 125 g ulei. Separat ceapa se înăbuşă în, 50 g ulei şi 100 ml apă, se adaugă roşii şi miezul de la vinete, usturoi, sare, piper, pâine şi pătrunjel verde. Se amestecă bine pentru omogenizare şi se continuă fierberea circa 10 minute. Cu această compoziție se umplu vinetele, se aşază într-o tavă unsă cu ulei (25 g), se adaugă circa 100 ml apă şi se introduce tava la cuptor, timp de 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, iar sosul în sosieră. Se serveşte cald, cu sos tomat deasupra.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

VARZĂ CU TĂIȚEI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Făină	kg	0,500
Ouă	kg	0,200
Varză albă	kg	2,500
Ulei	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza #se curăță de cotor şi de frunzele deteriorate, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Din făină, ouă, sare şi circa 100 ml apă, se frământă o cocă de tăiței se lasă în repaos circa 10 minute. Se întinde foi, se lasă să se svânte, se fac sul şi se taie fâşii subțiri. Se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece şi se răcesc 15 minute, se trec prin jet de apă rece, se scurg. Varza se înăbuşă în ulei, se adaugă sare, piper şi tăițeii fierți. Se amestecă pentru uniformizare şi se introduc în cuptor, circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume  _ |

VARZĂ CU OREZ (rețetă de post)

☆

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Varză albă murată	kg	2,500
Orez	kg	0,300
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,002

Gramaj pentru o porție de produs finit: varză pane 200 g, orez 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor, de foile depreciate, se spală şi se taie fin. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Varza se înăbuşă în ulei (150 g) cu 150 ml apă, se adaugă piper şi se fierbe. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă orez, pastă de tomate, apă fiartă (circa 600 ml) şi varză. Se amestecă pentru uniformizare şi se fierbe 40 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume  _ |

VARZĂ CREAȚĂ PANE

☆

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Varză creață	kg	4,500
Ulei	kg	0,200
Pesmet	kg	0,250
Ouă	kg	0,250
Făină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Orez	kg	0,350
Unt	kg	0,030
Supă de oase*	kg	0,600
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

O lămâie se stoarce și se extrage sucul. Varza creață se curăță de cotor şi frunzele depreciate, se spală, se fierbe în apă clocotită cai sare şi zeamă de lămâie. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pesmetul şi făina se cern. Lămăia rămasă se spală şi se taie rondele. Orezul se alege de impurități şi se spală.

Tehnica preparării

Varza fiartă se scurge de lichidul de fierbere, se răceşte, se stoarce bine, se desfac frunzele, se sărează şi se piperează, apoi se rulează câte 3—4 foi. Rulourile se taie în bucăți, se trec prin făină, ou bătut şi pesmet. Se prăjesc în ulei. Orezul se înăbuşă în 100 g ulei, se adaugă cantitatea de supă, sare, piper (1 g) şi se fierbe, cu vasul acoperit la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de orez şi felii de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

VARZĂ CEHOSLOVACĂ (preparat de post)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză albă murată	kg	2,000
Ceapă	kg	0,250
Făină	kg	0,050
Maghiran	kg	0,001
Zahăr	kg	0,020
Ulei	kg	0,125

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se spală, se curăță de cotor şi de foile depreciate, se taie fin, apoi se scurge de zeamă. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se ceme.

Tehnica preparării

Varza se introduce în apă, se fierbe, se adaugă zahăr şi maghiran. Separat, se înăbuşă ceapa în ulei cu 50 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 50 mi apă, se fierb împreună 2—3 minute. Ceapa înăbuşită şi făina se adaugă peste varză şi se continuă fierberea 30—40 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

CRAP CU SOS DE VIN ROŞU



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Crap fără cap	kg	1,400
Vin roșu	kg	0,200
Ulei	kg	0,200

Morcovi	kg	0,150
Ceapă	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,050
Arpagic	kg	0,400
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,600 0,300
Pastă de tomate	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit:peşte 100 g, legume cu sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Arpagicul se opăreşte şi se curăță de coajă. Morcovii şi ciupercile se curăță, se spală şi se taie bucăți. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi piper şi se introduc în cuptor, circa 15 minute. Arpagicul, ciupercile, morcovii şi ceapa se înăbuşă în restul de ulei, cu 150 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 150 ml apă rece, pastă de tomate, sare şi vin. În sosul cu legume se aşază bucățile de peşte şi se introduc din nou în cuptor 10 minute, la o temperatură moderată.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri |

CRAP CU OREZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Orez	kg	0,700
Ulei	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Ceapă	kg	0,200
Roşii proaspete sau conservă	kg kg	0,600 0,300
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: peşte 100 g, orez 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală şi se porționeazâ în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăți. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se. înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă orez şi se continuă înăbuşirea. Se adaugă pastă de tomate, piper, sare, apă fiartă (1,5 1) şi se fierb circa 30 minute. Bucățile de peşte se aşază peste compoziția obți-nută, deasupra se pun jumătăți de roşii, se adaugă ulei şi se introduc în cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CRAP CU MĂSLINE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Crap fără cap	kg	1,400
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,100
Măsline	kg	0,250
Lămâie	kg	0,100
Arpagic	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Făină	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: peşte 100 g, măsline 25 g, sos 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se porționează, se spală şi se săreazăa. Măslinele se opăresc şi se țin în apă rece. Arpagicul se opăreşte şi se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală; jumătate se taie rondele subțiri şi din restul se extrage sucul. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi se introduc în cuptor cu temperatură moderată, pentru a se frige. Ceapa se înăbuşă în ulei (50 g) cu apă (50 ml), la care se adaugă pasta de tomate, faina dizolvată în apă rece, apă (1 1itru), piper, sare şi se fierbe. Arpagicul se înăbuşă în 50 g ulei, se adaugă în sos cu măsline şi se fierb 20 minute. Sosul obținut se toarnă în tavă peste bucățile de peşte. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin, suc de lămîie, pătrunjel verde şi se introduc la cuptor circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămîie şi pătrunjel verde deasupra.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CARAS PRĂJIT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Caras cu cap	kg	1,700
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Lapte	l	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță de solzi, se eviscerează, se spală şi se sărează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Peştele se trece prin lapte şi făină amestecată cu boia. Se prăjeşte în ulei.

Prezentarea şi servirea

Peştele se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi porționat (o porție de 100 g, sau la kilogram, cântărindu-se).

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

VARZĂ ALBĂ AŞEZATĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Varză albă	kg	4,500
Smântână	kg	0,400
Supă de oase*	kg	0,800
Piper măcinat	kg	0,002
Unt	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza albă se curăță de cotoare şi de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape, se opăreşte în apă cu sare, se stoarce, se răceşte şi se taie felii de circa 1 cm. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Într-un vas în care s-a topit 100 g unt se aşază, în straturi, feliile de varză, adăugind sare şi piper. Peste varză se toarnă supa de oase şi se fierb 30 minute. La sfîrşitul fierberii, se adaugă smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

RIZOTO CU ŞUNCĂ ŞI ŞVAIȚER



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Orez	kg	0,600
Unt	kg	0,150
Șuncă presată	kg	0,250
Șvaițer	kg	0,100
Supă de oase*	kg	1,500
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 220 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități şi se spală in mai multe ape. Şunca se taie felii înguste. Şvaițerul se curăță de coajă şi se rade. Se prepară supa de oase, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Orezul se înăbuşă în unt. (100 g), se adaugă supă de oase, sare, piper şi se introduce vasul acoperit la cuptor, circa 20 de minute. După fierbere se porționează sub diferite forme, deasupra se aşază şuncă, şvaițer ras şi bucăți de unt şi se gratinează la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

RIZOTO MILANEZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Orez	kg	0,600
Unt	kg	0,150
Șuncă presată	kg	0,200
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Cașcaval	kg	0,150
Supă de oase*	kg	1,500
Sos tomat*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape şi se scurge de apă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de

apă rece, se scurg şi se taie lame. Şunca presată se taie felii subţiri. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Supa de oase şi sosul tomat se prepară, folosind reţetele respective.

Tehnica preparării

Orezul se înăbuşă în 100 g margarină sau unt se adaugă supă de oase, sare se fierbe 5 minute, apoi se acoperă vasul cu capac, se introduce la cuptor şi se continuă fierberea circa 20 minute. Ciupercile se înăbuşă în restul de unt, se adaugă şuncă continuându-se înăbuşirea încă 10 minute, se adaugă 300 g sos tomat şi se mai fierb circa 5 minute, apoi se păstrează la cald (bain — marie). În momentul servirii, se pun într-o formă ciuperci cu şuncă, apoi pilaful, se presează bine şi se răstoarnă pe farfurie sau platou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie sau platou, cu caşcaval ras deasupra şi sos tomat. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

PILAF DIN DOVLECEI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Dovlecei proaspeţi	kg	1,800
Ceapă	kg	0,200
Orez	kg	0,500
Ulei	kg	0,150
Unt		0,075
Supă de oase*	kg	1,500
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia reţeta respectivă

Pentru produs de post, se renunţă la supa de oase

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Dovleceii proaspeţi se spală, se curăţă de coajă, seminţe, se taie cuburi. Când se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid şi se taie cuburi. Orezul se alege ele impurităţi şi se spală în mai multe ape. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

In ulei se înăbuşă orezul, ceapa şi dovleceii. Se adaugă supa de oase, sare iar când dă în fiert se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde. Se introduce vasul acoperit în cuptor cu o temperatură moderată, circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea.

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde şi margarină sau unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

PILAF CU CIUPERCI ŞI CAŞCAVAL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**

Orez	kg	0,600
Cașcaval	kg	0,150
Unt	kg	0,150
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Ceapă	kg	0,200
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame, Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege ele impurități şi se spală. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g. unt, se adaugă ciuperci şi se continuă înăbuşirea. Se adaugă orez, supa de oase (1,5 kg), sare şi se fierb circa 5—10 minute. Se introduc la cuptor cu vas acoperit, circa 20 de minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu caşcaval ras şi unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

PILAF CU CIUPERCI ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Orez	kg	0,600
Sos de smântână*	kg	1,000
Unt	kg	0,150
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege ele impurități şi se spală în mai multe ape reci. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg ele lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg, se taie lame. Supa de oase şi sosul de smântână se prepară folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în 50 g margarină sau unt. Separat orezul se înăbuşă în 100 g unt; se adaugă 1,5 kg supă, sare şi se fierbe circa 10 minute. Peste orezul fiert se adaugă ciuperci şi se introduc la cuptor 20 de minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de smântână. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume |

MUSACA DIN LEGUME „GRĂDINAR”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Orez	kg	0,150
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,300
Varză dulce	kg	0,300
Dovlecei	kg	0,300
Cartofi	kg	0,500
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg	0,550 0,300
Ouă	kg	0,200
Lapte	l	0,400
Făină	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,040
Supă de oase*	kg	0,500
Smântână	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 280 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii (peştişori). Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Morcovii se curăță de coajă, se spală şi se taie rondele subțiri. Țelina se curăță de coajă, se spală şi se taie felii subțiri. Varza albă se curăță de cotor şi de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape reci. Dovleceii se curăță de coajă, se spală şi se taie rondele. Cartofii se curăță, se spală şi se taie felii. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele şi se taie felii. Fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge, se răceşte şi se taie bucăți. În cazul folosirii de fasole conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece şi se taie bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina, varza, dovleceii şi cartofii se înăbuşă în 150 g untură sau ulei cu 100 g supă. Se adaugă sare şi piper. Orezul se înăbuşă în 25 g untură sau ulei, se adaugă supă de oase, se introduce vasul la cuptor şi se continuă fierberea. În tava unsă cu 25 g untură sau ulei se aşază în straturi: legumele înăbuşite, orez, fasole verde, jumătate din cantitatea de roşii şi restul de legume şi roşii. Din făina dizolvată în 100 ml lapte, ouă şi

smântână se prepară o compoziție care se toarnă deasupra legumelor aşezate în tavă. Se presară pătrunjel verde şi se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

GOGOŞARI CU OREZ ŞI OCHIURI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Gogoșari	kg	2,000
Orez	kg	0,300
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Supă de oase*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,020
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 350 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Gogoşarii se spală, se prăjesc în ulei (75 g), se curăță de pielițe, cotoare şi semințe. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege ele impurități, se spală şi se fierbe. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu supa de oase (200 g).

Tehnica preparării

Ceapa şi orezul se înăbuşă în ulei, se adaugă pastă de tomate, sare, supă de oase, se fierb şi se introduc în cuptor. La orezul fiert se adaugă pătrunjel verde (jumătate din cantitate), piper, se amestecă pînă la omogenizare şi se răceşte. Gogoşarii se umplu cu compoziția rezultată. Ouăle se sparg unul cîte unul şi se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare şi oțet. Cînd sunt gata, se scot, se țin în apă rece se aşază deasupra gogoşarilor umpluți cu orez şi se adaugă pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din legume, Mâncăruri, preparate din legume _ |

CRAP SPANIOL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Ulei	kg	0,150

Usturoi	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, sos 30 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează şi se sărează. Usturoiul se curăță, se spală, se zdrobeşte împreună cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile ele peşte se ung cu ulei (100 g), se condimentează cu sare şi piper, se frig la grătar sau cuptor, se aşază pe platou. Oțetul şi 50 g ulei se amestecă cu usturoi pisat, se toarnă peste bucățile de peşte din platou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

CRAP SÎRBESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Crap fără cap	kg	1,400
Cartofi	kg	3,000
Smântână	kg	0,200
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,200 0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Ardei gras	kg	0,200
Ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, garnitură 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se porționează, se spală şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâșii subțiri. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii şi ardeii se înăbuşă în 75 g ulei şi 75 ml apă, se adaugă smântână, pătrunjel verde, boia şi sare. Compoziția se aşază într-o tavă. Deasupra se aşază bucățile de peşte unse cu ulei, cu câte o jumătate de roşie deasupra şi se introduc la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

CRAP RASOL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Cartofi	kg	3,000
Morcovi	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Ceapă	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Oțet 9 grade	kg	0,010
Sare	kg	0,020
Piper boabe	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, cartofi 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează şi se sărează. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală si se taie mărunt.

Tehnica preparării

Morcovii şi ceapa se fierb în apă (circa 2 1itri) cu piper, foi de dafin şi sare. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă oțet şi bucățile de peşte. Se fierb 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi, pătrunjel verde şi unt topit deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CRAP PROVINCIAL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Ceapă	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Pastă de tomate	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Usturoi	kg	0,025
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050

Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc şi se decojesc şise taie cuburi jumătate din cantitate, iar cealaltă jumătate în felii. Pasta de tomate se diluează cu apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se sărează, se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi se introduce la cuptor circa 10 minute. Se înăbuşă ceapa în ulei (100 g) şi puțină apă (100 ml), se adaugă făina dizolvată, pastă de tomate, usturoi şi circa 400 ml apă, se fierb circa 15 minute. Se adaugă roşii tăiate cuburi, piper, sare şi vin. În sos se introduc bucățile de peşte peste care se aşază câte o felie de roşie. Se introduc la cuptor 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CRAP PRĂJIT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,450
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Lapte	l	0,100
Lămâie	kg	0,250
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță, se porționează şi se spală cu apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe şi se răceşte. Lămâile se spală şi se taie în sferturi.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se sărează, se trec prin lapte, făină şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu lămâie. Se serveşte cald sau rece. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la bucată, cântărindu-se.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CRAP PORTUGHEZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Ulei	kg	0,150

Roșii proaspete sau conservă	kg	1,500 0,750
Ceapă	kg	0,200
Vin alb	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pastă tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Lămâie	kg	0,250
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos cu roșii 140 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc şi se decojesc; 1 kg se taie în cuburi, iar 500 g se taie în jumătăți. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi se tăie în sferturi.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei şi se frig. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă, roşii tăiate cuburi, pastă ele tomate, apă fiartă (1,5 1) şi sare. Se fierbe totul până se obține un sos care se strecoară peste bucățile de peşte, adăugîndu-se vin, piper şi jumătăți ele roşii. Se introduce la cuptor 15—20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu lămâie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

CRAP PE VARZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Crap fără cap	kg	1,400
Varză albă murată	kg	3,500
Ulei	kg	0,250
Roșii proaspete sau conservă	kg	0,500 0,250
Pastă de tomate	kg	0,050
Ceapă	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Foi dafin	kg	0,00025
Cimbru	kg	0,001
Piper boabe	kg	0,002

Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, varză 130 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Varza murată se spală, se înlătură frunzele depreciate şi se taie fâşii subțiri. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie în sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi se introduc în cuptor circa 10 minute şi se frig. Ceapa şi varza se înăbuşă în restul de ulei cu 200 ml apă. Se adaugă pasta de tomate, piper, foi de dafin, cimbru şi apă fiartă (circa 1 litru). Cînd varza este fiartă, se aşază deasupra bucățile de peşte, roşii şi se adaugă vin, se introduce în cuptor la o temperatură moderată circa 15 minute.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

CRAP PESCĂRESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Crap fără cap	kg	1,400
Usturoi	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Ardei gras	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Cimbru	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâșii. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Usturoiul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de crap se aşază într-o tavă cu 100 g ulei, cimbru şi jumătate din cantitatea de piper, se introduc în cuptor şi se frig. Se adaugă ardei gras, 50 g ulei, roşii, pastă de tomate, usturoi, piper şi se introduce tava din nou în cuptor încă 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

CRAP PANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,150
Ulei	kg	0,200
Făină	kg	0,075
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se porționează, se spală şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se trec prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece. Se poate servi şi cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra şi lămâie.

Postat în din peşte, Mâncăruri |

CRAP MARINĂRESC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Ceapă	kg	0,300
Ardei gras	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002
Cimbru	kg	0,002
Ulei	kg	0,150
Ouă	kg	0,100
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, garnitură și sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță; se spală, se porționează şi se sărează. Roşiile proaspete se spală, se opăresc şi se decojesc; 5 bucăți se taie în jumătăți, iar restul se taie felii. Ardeiul gras şi ceapa, se curăță, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii.

Tehnica preparării

Ceapa şi ardeiul gras se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă roşii, piper, cimbru, sare, circa 750 ml apă fiartă şi se fierb 15—20 minute. Compoziția obținută se aşază într-o tavă, se adaugă bucățile de peşte cu roşiile jumătăți deasupra. Se stropesc cu restul de ulei şi se introduc în cuptor, la temperatură moderată, circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de ou fiert deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CRAP CU VERDEŢURI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Crap fără cap	kg	1,400
Ulei	kg	0,150
Pastă tomate	kg	0,100
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Cartofi	kg	1,000
Ardei gras	kg	0,400
Vin alb	l	0,100
Ceapă	kg	0,150
Mărar verde	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Cimbru	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: peşte 100 g, sos 130 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță, se spală, se porționează şi se sărează. Ardeiul gras şi ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie bucăți mai mari. Roşiile proaspete se curăță, se spală şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

Tehnica preparării

Se unge o tavă cu ulei (50 g), se aşază bucățile de peşte, se adaugă apă (50 ml) şi se introduce la cuptor. In ulei (100 g), se înăbuşă ceapă, ardei gras, se adaugă pasta de tomate, sare, piper, cimbru, cartofi, pătrunjel şi mărar verde. Se fierb circa 5 minute. In compoziția obținută se aşază bucățile de peşte iar peste ele roşii şi se introduc la cuptor, circa 20 minute. Cu 5 minute înainte de a fi scos din cuptor, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece sau cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CRAP CU SOS MADERA (MATELOT)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Unt	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Arpagic	kg	0,400
Piper măcinat	kg	0,002
Ciuperci proaspete sauconservă	kg kg	1,000 0,500
Sos Madera*	kg	0,300
Vin roșu	l	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Roșii proaspete sauconservă	kg kg	0,400 0,200
Sare	kg	0,020

***se preia din rețeta respectivă**

Gramaj pentru o portie de produs finit: pește 100 g, garnitură 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță, se spală şi se porționează. Morcovii se curăță, se spală şi se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Arpagicul se opăreşte şi se curăță. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie cuburi. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală şi se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se curăță de pielițe şi se taie sferturi.

Tehnica preparării

Se unge o tavă cu ulei, se aşază bucățile ele peşte, se presară cu sare şi se introduc la cuptor circa 15 minute. Se scurge uleiul rămas în alt vas, în care se înăbuşă ceapă, arpagic, morcovi şi se adaugă piper. Separat, ciupercile se înăbuşă în unt. Legumele înăbuşite la care se adaugă pătrunjelul verde, se amestecă cu sos Madera. Peste legume se aşază bucățile de peşte, cu roşii deasupra. Se adaugă vin şi se introduce la cuptor 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou pescăresc sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din pește, Mâncăruri |

FILE DE ȘALĂU PORTUGHEZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
File de șalău	kg	1,250
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,150

Făină	kg	0,050
Roșii proaspete sau conservă	kg	2,000 1,000
Vin alb	l	0,100
Pastă de tomate	kg	0,075
Pătrunjel verde	kg	0,050
Lămâie	kg	0,250
Salată verde	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 140 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii, iar 10 roşii se lasă întregi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Făina se cerne. Lămâia se spală şi se taie în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fileul de şalău se introduce la cuptor, în tavă cu 50 g ulei şi se prăjeşte pe jumătate. Ceapa se înăbuşă cu 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă, roşii tăiate felii, apă fiartă (1,5 1) şi se continuă fierberea. În sosul format, se aşază bucățile de peşte ; pe fiecare bucată de şalău, se aşază câte o roşie şi se introduce la cuptor. La sfârșitul fierberii se adaugă vin, piper şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde cu lămâie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri |

FILE DE ŞALĂU PANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
File de șalău	kg	1,100
Pesmet	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,150
Ulei	kg	0,200
Lămâie	kg	0,250
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porţionează şi se sărează. Lămâia se spală şi se taie în sferturi. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se trec prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

FILE DE ŞALĂU GRATINAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
File de șalău	kg	1,250
Făină	kg	0,175
Unt	kg	0,175
Vin alb	l	0,100
Cașcaval	kg	0,100
Lapte	l	0,750
Ouă (4 gălbenușuri)	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Foi de dafin	kg	0,00025
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul de şalău se spală şi se porţionează. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi se taie rondele. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Fileurile de şalău se fierb în apă cu sare, piper, foi de dafin, ceapă şi vin. După fierbere, bucăţile de şalău se aşază pe platou pescăresc. Separat se prepară un sos din unt încălzit la care se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă şi se fierbe 15 minute. Se răceşte, se adaugă gălbenuşuri şi sare. Sosul obţinut se toarnă peste bucăţile de şalău, se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

FILE DE ŞALĂU FRANŢUZESC (ORLY)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**

File de șalău	kg	1,250
Făină	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Sos tomat*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de şalău se spală şi se porționează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Sosul tomat se încălzeşte. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se amestecă cu gălbenuşurile de ou. Albuşurile bătute spumă, se adaugă la compoziția din făină şi gălbenuşuri şi se amestecă pentru omogenizare. Fileurile se sărează, se trec prin această compoziție şi se prăjesc în ulei fierbinte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat. Se poate servi cu garnitură din cartofi natur. Se serveşte cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

FILE DE ŞALĂU CU SOS MEUNIERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de șalău	kg	1,250
Făină	kg	0,100
Lapte	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Lămâie	kg	0,100
Sos Meuniere*	kg	0,300
Sare	kg	0,030

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:pește 100 g, sos 30 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de şalău se spală şi se porționează. Lămâia se spală şi se taie rondele. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Sosul Meuniere se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Fileurile de şalău se sărează, se trec prin făină, lapte şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Meuniere. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

FILE DE ŞALĂU CU SOS MADERA (HOTELIER)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
File de șalău	kg	1,250
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Lapte	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Sos Madera*	l	0,050
Unt	kg	0,030
Sare	kg	0,030

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, sos și ciuperci 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul ele şalău se spală şi se porționează. Făina se cerne. Ciupercile proaspete se curăță, sej spală în mai multe ape, se scurg şi se taie lame. Laptele se fierbe. Sosul Madera se încălzeşte.

Tehnica preparării

Fileurile de şalău se sărează, se trec prin lapte şi făină şi se prăjesc în ulei. Separat, ciupercile se înăbuşă în unt şi se adaugă în sosul Madera şi se fierb împreună circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Madera. Se poate servi cu garnitură de cartofi na tur. Se serveşte cald.

Postat în din pește, Mâncăruri |

FILE DE ŞALĂU CU SALATĂ A LA RUS ÎN ASPIC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
File de șalău	kg	0,600
Salată a la rus*	kg	0,400
Aspic*	kg	0,200
Esență de pește*	kg	0,600
Maioneză*	kg	0,200
Gogoșari roșii în oțet	kg	0,050
Salată verde	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,010

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 45 g, salată 60 g, aspic 20 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porţionează, se bate puţin, se rulează. Gogoşarii roşii în oţet se curăţă, se spală şi se taie în diferite forme pentru decor. Lămâia se spală şi se taie rondele. Salata verde se curăţă, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Salata a la rus, aspicul, maioneza şi esenţa de peşte se prepară folosind reţetele respective.

Tehnica preparării

Rulourile se uniformizează ca lungime (marginile tăiate se introduc în interiorul acestora) ; se aşază unul lângă altul într-un vas şi se toarnă peste ele esenţă de peşte fierbinte (până se acoperă rulourile). Vasul se acoperă cu un capac din hârtie albă (ale cărui dimensiuni trebuie să corespundă cu cele ale vasului). Rulourile se fierb pe plită, la foc moderat. După circa 5 minute de la primul clocot, se lasă rulourile să se răcească în zeama lor ,şi se scot pe un şervet curat. Salata a la rus se montează pe platou (în aşa fel încât să formeze un suport pentru rulourile de peşte), iar peste aceasta se aşază rulourile de peşte cu decor din gogoşari şi rondele de lămâie, se înnsapează în aspic şi se ornează cu maioneză.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri |

FILE DE ŞALĂU CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de șalău	kg	1,250
Făină	kg	0,175
Unt	kg	0,125
Vin alb	kg	0,100
Cașcaval	kg	0,100
Ouă (4 gălbenușuri)	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Lapte	l	0,750
Lămâie	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, ciuperci și sos 125 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porţionează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se spală în mai multe ape şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Laptele se fierbe. Lămâia se spală şi se taie rondele. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Fileurile de şalău se fierb în apă cu sare, boabe de piper şi vin. Ciupercile se înăbuşă în unt (25 g) împreună cu ceapă. Separat, se prepară un sos din 100 g unt topit, făină dizolvată în lapte rece (200 ml) şi cantitatea rămasă de lapte şi se fierb 15 minute. Se răceşte, se adaugă gălbenuşuri, sare şi ciuperci şi se toarnă peste bucăţile de peşte aşezate pe platou pescăresc. Se presară caşcaval ras deasupra şi se introduce în cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

FILE DE MORUN SAU NISETRU (SIBERIAN)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de morun sau nisetru	kg	0,500
Salată a la rus*	kg	0,750
Maioneză*	kg	0,100
Aspic*	kg	0,250
Morcovi	kg	0,025
Ceapă	kg	0,025
Gogoșari roșii	kg	0,025
Pătrunjel rădăcină și păstârnac	kg	0,025
Țelină rădăcină	kg	0,025
Piper boabe	kg	0,0005
Foi de dafin	kg	0,00025
Sare	kg	0,015

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 35 g, aspic si salată 95 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul ele morun (nisetru) se spală. Ceapa, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul rădăcină, morcovii şi ţelinia rădăcină, se curăţă, se spală şi se taie felii. Aspicul (125 g) se topeşte şi se amestecă cu maioneză. Restul de aspic (125 g) se taie mărunt. Gogoşarii se spală şi se taie în diferite forme.

Tehnica preparării

Se fierb în apă clocotită morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ceapă, ţelină, piper boabe foi de dafin şi sare. Se adaugă fileul de morun (nisetru) şi se continuă fierberea circa 10 minute. Fileul fiert se răceşte şi se taie felii. Salata a la rus se montează pe platou, deasupra se aşază bucăţile de peşte şi se toarnă compoziţia din maioneză cu aspic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din gogoşari roşii, legume fierte tăiate diferite forme şi bucăţi de aspic. Se serveşte rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

FILE DE HEK PRĂJIT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
File hek	kg	1,250
Făină	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Lapte	kg	0,150
Ouă	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de hek se spală, se sărează şi se porționează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Fileurile se țin în lapte 10 minute, apoi se trec prin făină amestecată cu boia, prin ou şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte calci sau rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri |

CRAP UNGURESC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Ceapă	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,100
Costiță afumată	kg	0,100
Smântână	kg	0,200
Ulei	kg	0,150
Boia de ardei iute	kg	0,001
Cartofi	kg	1,500
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Cimbru	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță, se porționează, se spală şi se sărează. Cartofii, ceapa, ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Costița se taie fâşii subțiri. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Peştele uns cu 50 g ulei se aşază într-o tavă şi se introduce la cuptor circa 15 minute. Ceapa, cartofii, ardeii se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, cimbru, costiță, boia, piper, sare, smântână şi circa 500 ml apă. Legumele se aşază într-o tavă, deasupra bucățile de peşte cu câte o jumătate de roşie şi se introduc la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel , verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CRAP UMPLUT CU OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Crap cu cap	kg	2,000
Ceapă	kg	0,250
Pesmet	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Ouă	kg	0,100
Orez	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Hrean	kg	0,200
Oțet 9 grade	l	0,10
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 210 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne. Orezul se alege de impurități şi se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Hreanul se curăță şi se rade.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă orez, piper, sare, 200 ml apă fiartă şi se introduc în cuptor circa 15 minute. Se răceşte şi se adaugă ouă, pesmet şi pătrunjel verde. Cu această compoziție, se umplu peştii, se cos, se introduc în cuptor într-o tavă unsă cu 75 g ulei şi se frig circa 20 minute. Hreanul, se amestecă cu oțet, apă (100 ml) şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de hrean. Se serveşte rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

MORUN SAU NISETRU CU SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morun (nisetru) fără cap	kg	1,500
Ulei	kg	0,025
Lămâie	kg	0,050
Sos de lămâie (a la grec)*	kg	0,550
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 70 g, sos 55 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță şi se sărează. Lămâia se spală şi se taie rondele. Sosul de lămâie (a la grec) se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile ele morun (nisetru) se ung cu ulei, se frig pe ambele părți, la grătar şi se aşază pe platou. Peste bucățile de morun (nisetru) se toarnă sos de lămâie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din rondele ele lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din pește, Mâncăruri |

MORUN PANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morun fără cap	kg	1,400
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,200
Cartofi	kg	1,500
Pătrunjel verde	kg	0,040
Unt	kg	0,050
Lămâie	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, cartofi 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul se curăță, se spală, se taie în 10 porții şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se trec prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou pescăresc, cu cartofi fierți cu unt, pătrunjel verde şi lămâie. Se serveste cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

MORUN GRATINAT CU CIUPERCI



Morun fără cap	kg	1,500
Făină	kg	0,150
Unt	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Caşcaval	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Ouă	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,200 0,100
Lapte	l	0,400
Pesmet	kg	0,050
Smântână	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul se curăță, se spală şi se porționează. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile ele gălbenuşuri. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se fierb în apă cu ceapă, piper, foi de dafin, vin şi sare, Se prepară un sos din unt(100 g), făină dizolvată în lapte, smântână şi sare. Se fierbe circa 15 minute, se răceşte puțin şi se adaugă caşcaval ras (50 g), gălbenuşuri de ou, albuşuri bătute spumă şi se amestecă. Într-o tavă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet se adaugă jumătate din cantitatea de sos, se aşază bucățile de peşte, deasupra ciuperci şi restul de sos. Se presară caşcaval ras şi se introduc la cuptor, pentru gratinare circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

MARINATĂ CU STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	2,000
Ulei	kg	0,150
Morcovi	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,150
Foi de dafin	kg	0,0005
Oțet 9 grade	l	0,030
Lămâie	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Stavridul se curăță, se înlătură capul, se spală şi se scurge ele apă. Ceapa, morcovii şi țelină se curăță, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta, de tomate se diluează cu apă. Lămâia se spală şi se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Peştele se sărează, se piperează şi se aşază într-o tavă cu ulei (75 g) şi apă (75 ml) şi se înăbuşă la cuptor circa 10 minute. Separat, morcovii, ceapa şi țelina se înăbuşă în 75 g ulei cu 75 ml apă, se adaugă făină dizolvată şi pastă de tomate diluată, oțet, sare, foi de dafin, apa necesară fierberii şi se fierb, circa 20 minute. Când legumele sunt fierte, se pasează. Sosul obținut se toarnă peste peşte, împreună cu vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Preparatul se introduce la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal, cu felii de lămâie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

MARINATĂ CU CRAP



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap fără cap	kg	1,400
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100

Ceapă	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,200
Oțet 9 grade	l	0,050
Foi dafin	kg	0,00025
Piper boabe	kg	0,001
Lămâie	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță, se spală şi se taie în 10 bucăți. Ceapa, se curăță, se spală şi se taie felii. Morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Lămâia se spală şi se taie rondele. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se introduc în cuptor într-o tavă cu 50 g ulei şi se frig. Ceapa şi morcovii se înăbuşă în 50 g ulei şi 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, piper, oțet, sare, foi ele dafin şi, apă fiartă (1 litru). Se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de peşte şi se fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie, cu decor din rondele de lămâie. Se serveşte rece.

Postat în din pește, Mâncăruri |

HEK PRĂJIT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Hek cu cap	kg	1,500
Făină	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Lapte	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță şi se decapitează, se porționează, se spală şi se sărează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se trec prin lapte şi făină amestecată cu boia şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri |

GHIVECI CU CRAP



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Crap fără cap	kg	1,400
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,100
Cartofi	kg	0,800
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Mazăre conservă	kg	0,200
Fasole verde conservă	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,300
Roșii proaspete sau conservă	kg	0,400 0,200
Ghiveci conservă	kg	0,300
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Usturoi	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,001
Cimbru	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, ghiveci 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală cu multă apă rece, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie cuburi. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ardeiul gras se taie în fâşii mari. Roşiile proaspete se curăță, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Mazărea şi fasolea verde se scurg ele lichid şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează in 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii şi țelina se înăbuşă în ulei şi 100 ml apă, se adaugă cartofi şi ardei gras. Peste legumele înăbuşite, se adaugă pastă de tomate şi apă fiartă (300 ml). Legumele se aşază într-o tavă, se adaugă fasole verde, mazăre, jumătate din cantitatea de roşii, ghiveci conservă, piper, cimbru, usturoi. Bucățile de crap se aşază deasupra, cu o felie de roşie. Tava se introduce în cuptor circa 30 minute, la temperatură moderată. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

FILE DE ŞTIUCA RASOL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
File de știucă	kg	1,250
Morcovi	kg	0,050
Ceapă	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Oțet 9 grade	l	0,050
Ulei	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul se porționează şi se spală. Morcovii se curăță, se spală şi se taie rondele. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Morcovii se fierb în 2 1 apă, cu ceapă, piper, sare şi ulei. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă oțet şi bucățile de peşte, şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

FILE DE ŞTIUCA PRĂJIT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
File de știucă	kg	1,250
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Lapte	l	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se porționează ,se spală şi se sărează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Peştele se trece prin lapte, făină şi se prăjeşte în ulei.

Prezentarea şi servirea

Peştele se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cântărindu-se.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |
FILE DE ŞALĂU RASOL


Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de șalău	kg	1,250
Vin alb	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Unt	kg	0,125
Făină	kg	0,150
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, sos 130 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porţionează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile ele albuşuri. Lămâia se spală, se taie sferturi şi i se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Fileurile de şalău se fierb în apă cu sare şi ceapă. In unt încălzit, se adaugă făina (dizolvată în zeama în care s-a fiert peştele) se completează cu restul de zeamă şi se fierbe circa 20 minute. Către sfârşitul fierberii, se adaugă gălbenuşuri de ou, sare, vin şi suc de lămâie. Când sosul este gata, se strecoară peste fileurile de peşte aranjate pe platou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de vin. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |
FILE DE ŞALĂU PROVINCIAL


Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de șalău	kg	1,250
Ceapă	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Făină	kg	0,050
Usturoi	kg	0,050

Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul ele şalău se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa şi usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii, iar 5 roşii se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei şi se prăjesc pe jumătate. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei şi 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, piper, roşii tăiate felii, pastă de tomate, apă fiartă (0,5 1) şi se fierbe circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă usturoi, sare şi vin. In sosul format, se aşază bucățile de peşte, deasupra roşii tăiate jumătate şi se introduc la cuptor 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece sau cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

FILE DE ŞALĂU PRĂJIT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de șalău	kg	1,100
Ulei	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Lapte	l	0,100
Lămâie	kg	0,250
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porționează şi se sărează. Făina se cerne. Lămâia se spală şi se taie în sferturi.

Tehnica preparării

Bucățile de şalău se țin 5 minute în lapte, se trec prin făină şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu lămâie.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

SARAMURA DE CARAS



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 10 porții
Caras	kg	1,600
Boia de ardei iute	kg	0,002
Ardei iute	kg	0,020
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, saramură 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță, se spală şi se sărează. Ardeiul iute se spală, se crestează, se scot semințele şi se taie rondele subțiri.

Tehnica preparării

Peştele se frige pe ambele părți pe grătar sau pe plită presărată cu sare, se aşază într-o tavă şi se adaugă saramura preparată din : 1 1itru apă, boia de ardei, ardei iute şi se fierbe circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cântărindu-se.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SALATĂ DIN SCRUMBIE DE MARE CU MAIONEZA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Scrumbii de mare sărate	kg	0,400
Ceapă	kg	0,300
Maioneză*	kg	0,300
Mărar verde	kg	0,100
Lămâie	kg	0,100
Măsline	kg	0,100

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Scrumbiile sărate, se țin 2—3 ore la desărat în apă rece, apoi se înlătură capul, se curăță de piele şi se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Lămâia se spală, se taie felii. Măslinele se spală cu apă fiartă. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa şi mărarul se amestecă cu maioneză şi se aşază pe platou. Deasupra, se adaugă bucățile de scrumbii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie şi măsline. Se serveşte rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

PUI DE BALTA PANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Pulpe de pui de baltă	kg	1,000
Făină	kg	0,150
Ouă	kg	0,250
Pesmet	kg	0,250
Ulei	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpele de pul de baltă se spală şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Pulpele de pui ele baltă se trec prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveste cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

PUI DE BALTĂ CU SOS MEUNIERE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pulpe de pui de baltă	kg	1,000
Făină	kg	0,100
Ulei	kg	0,200
Sos Meuniere*	kg	0,350
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: pulpe de pui de baltă 65 g, sos 35 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpele de pui de baltă se spală şi se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Pulpele de pui de baltă se trec prin făină şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu sos Meuniere. Sosul se poate prezenta şi separat în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

PLACHIE DIN CRAP



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Crap făre cap	kg	1,400
Ceapă	kg	1,500

Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Usturoi	kg	0,030
Cimbru	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,002
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Pătrunjel verde	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală şi se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii şi se opăreşte. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, boia, piper, cimbru, foi de dafin, usturoi, apă fiartă (1 1itru) şi sare. Se fierbe sosul 10—15 minute şi se adaugă bucățile de peşte. Pe fiecare bucată de peşte, se aşază o jumătate ele roşie şi se introduce tava în cuptor circa 20 ele minute, la temperatura moderată. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se serveşte cald sau rece, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

PILAF CU LIN (INDIAN)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lin proaspăt	kg	2,000
Orez	kg	0,350
Unt	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,100
Mere	kg	0,200
Șuncă presată	kg	0,100

Lămâie	kg	0,100
Vin alb	kg	0,100
Lapte	kg	0,300
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, pilaf 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Linul se curăță, se spală, se porționează şi se sărează. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Merele se curăță ele coajă şi căsuța seminală, se spală, se taie felii subțiri şi se amestecă cu suc de lămâie. Orezul se alege de impurități şi se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Şunca se taie fâşii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Bucățile ele peşte unse cu ulei (50 g) se aşază într-o tavă, se introduc la cuptor şi se frig circa 15 minute. Orezul se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă o cantitate dublă de apă fiartă, piper şi se introduce la cuptor circa 25 minute. Se prepară sosul din : unt, făină dizolvată cu lapte, gălbenuşuri, şuncă, mere, vin, zeamă de peşte şi se fierbe circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pilaf şi sos. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

PĂSTRĂVI PRĂJIȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Păstrăvi	kg	2,000
Făină	kg	0,100
Lapte	kg	0,100
Ulei	kg	0,200
Lămâie	kg	0,250
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Păstrăvii se curăță, se spală în multă apă rece. Făina se cerne. Lămâia se spală şi se taie sferturi.

Tehnica preparării

Păstrăvii se sărează, se trec prin lapte, făină şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald cu lămâie.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

PĂSTRĂVI A I.A RUS



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Păstrav	kg	2,000

Salată a la rus*	kg	0,900
Maioneză*	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,020
Oțet 9 grade	kg	0,025
Țelină rădăcină	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 130 g, salată 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Păstrăvii se curăță şi se spală cu multă apă rece. Pătrunjelul verde se curăță şi se spală. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Maioneza şi salata â la rus se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii şi țelina se fierb in apă cu sare, oțet şi piper boabe. Se adaugă peste păstrăvi şi se fierb circa 10 minute. Păstrăvii se răcesc şi se curăță de piele. Salata â la rus se montează pe platou (porționată), peste aceasta se aranjează păstrăvii şi se ornează cu maionează cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriț mic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de pătrunjel verde. Se serveşte rece.

Postat în din pește, Mâncăruri |

MORUN SAU NISETRU RASOL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morun sau nisetru fără cap	kg	1,500
Morcovi	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Ceapă	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Cuișoare	kg	0,001
Oțet 9 grade	l	0,050
Vin alb	l	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 70 g, cartofi natur 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță, se spală, se porționează şi se sărează. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa şi morcovii se fierb în apă cu sare, piper, oțet, vin, foi de dafin şi cuişoare. Se adaugă bucățile de peşte şi se fierb împreună. Bucățile de morun (nisetru) fierte, se scot pe un platou şi se stropesc cu ulei amestecat cu puțină zeamă de la fiert.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcov fiert şi cu garnitură din cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

MORUN SAU NISETRU PROVINCIAL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Morun sau nisetru fără cap	kg	1,500
Ceapă	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,800 0,400
Făină	kg	0,050
Usturoi	kg	0,030
Vin alb	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 70 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul sau nisetrul se curăță, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Roşiile proaspete se curăță, se opăresc, se decojesc şi se taie felii, iar 5 roşii se taie jumătăți. Pasta de tomate se diluează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de morun sau nisetru se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei şi se prăjesc pe jumătate. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă, piper, roşii tăiate felii, pastă de tomate şi apă fiartă (0,5 1) şi se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă usturoi, sare şi vin. În sosul format, se aşază peştele, deasupra roşiile tăiate jumătăți şi se introduc la cuptor 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece sau cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

MORUN SAU NISETRU PRĂJIT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Morun (Nisetru)	kg	1,500
Ulei	kg	0,200
Lapte	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Lămâie	kg	0,250
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 90 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță, se spală şi se porționează. Făina se cerne. Lămâia se spală şi se taie sferturi.

Tehnica preparării

Bucățile de morun (nisetru) se sărează, se trec prin făină, lapte, apoi din nou prin făină şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu lămâie.

Postat în din peşte, Mâncăruri |

MORUN SAU NISETRU PESCĂRESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Morun sau nisetru fără cap	kg	1,500
Ulei	kg	0,150
Ardei gras	kg	0,200
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,400 0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Usturoi	kg	0,025
Cimbru	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fâșii. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se curăță de coajă şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Usturoiul şi pătrunjelul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de morun (nisetru) se aşază într-o tavă cu 100 g ulei, usturoi, cimbru, piper, se introduc la cuptor şi se frig. Se adaugă ardei gras, pastă de tomate, roşii, 50 g ulei şi se introduc din nou în cuptor 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SOS TOMAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,400
Ceapă	kg	0,250
Macaroane	kg	0,550
Ouă	kg	0,100
Smântână	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Sos tomat*	kg	0,800
Pătrunjel verde	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,015
Pesmet	kg	0,030
Untură	kg	0,100

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: budincă 170 g, sos 80 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți, se toacă cu maşina. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne, se amestecă cu ouă şi smântână. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute şi se trec sub jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se înăbuşă cu ceapa în 75 g untură şi circa 100 ml apă. Se lasă să se răcească şi se toacă din nou cu maşina. Se adaugă piper, sare, pătrunjel verde şi se amestecă pentru omogenizarea compoziției. Jumătate din cantitatea de macaroane se aşază în tava unsă cu untură şi tapetată cu pesmet. Peste maracoane se aşază compoziția de carne, în strat uniform. Deasupra se adaugă cantitatea de macaroane rămasă şi se toarnă compoziția din ouă, smântână şi făină şi se introduce tava la cuptor. Budinca gratinată se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi separat, în sosieră. Se serveşte caldă.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

STAVRID PRĂJIT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	1,800
Făină	kg	0,100
Lapte	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Stavriclul se curăță, se îndepărtează capul, se spală şi se sărează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Peştele se trece prin lapte şi făină amestecată cu boia şi se prăjeşte în ulei încins.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece, porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cîntărindu-se.

Postat în din peşte, Mâncăruri |

SOMN RASOL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
File de somn	kg	1,250
Morcovi	kg	0,050
Ceapă	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,0005
Lămâie	kg	0,150
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,050
Păstârnac rădăcină	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, lămâie 15 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează. Ceapa, morcovii şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie felii. Lămâia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Morcovii, ceapa şi păstârnacul se fierb în apă cu sare, piper şi foi de dafin, circa 20 minute. Se adaugă bucățile de peşte, oțet şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie deasupra. Se serveşte cald. Se poate servi şi cu garnitură de cartofi.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SOMN PANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de somn	kg	1,050
Făină	kg	0,100
Lapte	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,200
Ulei	kg	0,150
Lămâie	kg	0,150
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, lămâie 15 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul şi făina se cern. Lămâia se spală şi se taie rondele. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se trec prin lapte, făină, ou bătut, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se serveşte cald, cu diferite garnituri.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SOMN MEUNIERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de somn	kg	1,250
Făină	kg	0,150
Ouă	kg	0,150
Lapte	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Sos Meuniere*	kg	0,200
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se trec prin lapte, făină, ou bătut şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, se serveşte cu sos Meuniere deasupra. Se serveşte cald, cu diferite garnituri.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SOMN CU ROŞII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de somn	kg	1,250
Ulei	kg	0,150
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	2,000 1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sos tomat*	kg	0,200
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează şi se sărează. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte unse cu ulei (50 g) se aşază într-o tavă şi se introduc la cuptor, circa 15 minute. Roşiile se înăbuşă în 100 g ulei, se adaugă sos tomat şi sare. Peste sosul format se aşază bucățile ele peşte şi se introduce tava la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SOMN CU CIUPERCI ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
File de somn	kg	1,250
Făină	kg	0,075
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Ouă	kg	0,150
Ciuperci proaspetesau	kg	0,250

conservă	kg	0,125
Cașcaval	kg	0,050
Sos de smântână*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 180 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet ele apă rece, se taie lame. Ceapa se curăță, se spală şi se taie fâșii subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece, se fierb de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie sferturi.

Tehnica preparării

Ciupercile şi ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Peştele se trece prin făină şi se prăjeşte în ulei (100 g). Bucățile de peşte prăjit se aşază pe platou pescăresc uns cu ulei, se toarnă sos de smântână deasupra, se adaugă ceapă, ciuperci şi felii ele ou. Se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald, cu diferite garnituri.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SCRUMBII ÎN PERGAMENT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Scrumbii proaspete	kg	1,500
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,400
Roșii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Lămâie	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peste 100 g, sos 60 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță, se spală şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Lămâia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Scrumbiile se ung cu ulei (50 g) se presară cu piper, se împachetează în hârtie pergament unsă cu ulei şi se frig pe grătar sau la cuptor. Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei şi 100 ml apă, se adaugă roşii şi se fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie deasupra şi sos de ceapă cu roşii. Se serveşte cald.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SCRUMBII DE DUNĂRE LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Scrumbii proaspete	kg	1,500
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,050
Lămâie	kg	0,150

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță, se spală şi se sărează. Lămâia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Scrumbiile unse cu ulei, se frig pe ambele părți pe grătar încins.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se serveşte cald, eu diferite garnituri. Se poate servi porționat sau la kilogram.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SCRUMBII DE DUNĂRE CU SOS DE LĂMÂIE (Â LA GREC)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Scrumbii proaspete	kg	1,500
Ulei	kg	0,050
Lămâie	kg	0,050
Sare	kg	0,020
Sos de lămâie (a la grec)*	kg	0,700

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, sos 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță şi se spală cu multă apă rece. Lămâia se spală şi se taie felii. Sosul de lămâie (â la grec) se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Scrumbiile unse cu ulei, se frig pe ambele părți la grătar, se sărează şi se aşază pe platou. Peste scrumbii se toarnă sos de lămâie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie. Se serveşte rece.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SARAMURA DE CRAP



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 10 porții
Crap fara cap	kg	1,500
Boia de ardei iute	kg	0,002
Ardei iute	kg	0,010
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, saramură 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală şi se sărează. Ardeiul iute se spală, se crestează, se scot semințele şi se taie rondele subțiri.

Tehnica preparării

Peştele se frige pe ambele părți, pe grătar sau pe plită presărată cu sare. Se aşază într-o tavă şi se adaugă saramura preparată din : 1 1itru apă fierbinte, sare, boia, ardei iute şi se fierbe circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu saramură în sosieră. Se poate servi porționat sau la kg. Se serveşte cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

SARAMURA DE CIORTAN



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ciortan cu cap	kg	1,500
Boia de ardei iute	kg	0,002
Ardei iute	kg	0,015
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, saramură 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciortanul se curăță, se spală şi se sărează. Ardeiul iute se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Peştele se frige pe ambele părți, pe grătar sau plită presărată cu sare, se aşază într-o tavă, se adaugă saramura preparată din : 1 1itru apă fierbinte, sare, boia şi ardei iute şi se fierbe circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu saramură în sosieră. Se serveste cald.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

SPAGHETE CU BRÂNZĂ DE VACI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Spaghete	kg	0,700
Brânză de vaci	kg	1,000
Unt	kg	0,150

Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 330 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spaghetele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc în apă 15 minute şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu unt topit (100 g) şi spaghete.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald, cu unt deasupra.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

RAVIOLI CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,700
Ouă	kg	0,200
Ciuperci prospete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Ceapă	kg	0,100
Cașcaval	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet ele apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci şi se taie lame. În cazul când se folosesc ciuperci conservă, se scurge lichidul, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță şi se rade. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Din făină, ouă, apă (50 ml) se prepară o cocă de consistență tare. Ceapa şi ciupercile se înăbuşă în ulei. Se adaugă piper şi sare. Din aluatul obținut, se întind foi care se taie în fâşii dreptunghiulare în lungime de circa 4 cm. Compoziția din ceapă şi ciuperci se aşază peste foile tăiate, care se acoperă cu altă foaie. Se presează marginile foilor de aluat pentru lipire şi se taie cu rondeaua. Raviolii obținuți se introduc la fiert in apă clocotită cu sare. După fierbere, se strecoară, se aşază în tavă, se adaugă sos tomat, caşcaval ras şi se introduc în cuptor, 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

MACAROANE CU ŞUNCĂ ŞI SOS TOMAT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,700
Untură	kg	0,150
Șuncă presată	kg	0,200
Sos tomat*	kg	0,400
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 275 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Şunca presată se taie în fâșii subțiri (julien). Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc 15 minute şi se trec sub jet de apă rece. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Şunca presată se înăbuşă în untură (100 g), se adaugă 200 g sos tomat. Macaroanele se adaugă peste untură fierbinte, se amestecă cu sos tomat (200 g) şi şunca presată şi se introduc la cuptor 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

MACAROANE CU SOS TOMAT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,700
Ulei	kg	0,150
Sos tomat*	kg	0,400
Cașcaval	kg	0,250
Sare	kg	0,015

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Macaroanele se rup şi se introduc în apă (circa 3,5 1) clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă apă rece şi se țin 15 minute, se strecoară, se trec prin jet de apă rece şi se scurg bine de apă. Se aşază într-un vas cu ulei înfierbântat, se amestecă cu sosul tomat şi se presară caşcaval ras.

Prezentarea şi servirea

Macaroanele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

MACAROANE MILANEZE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,650
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Șuncă presată	kg	0,200
Sos tomat*	kg	0,500
Sare	kg	0,020
Unt	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,100

*se preia rețetă respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 300g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb şi se taie în lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă şi se taie lame. Şunca presată se taie fâșii subțiri (julien). Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită eu sare; se fierb, se răcesc în apă 15 minute, se trec sub jet de apă rece şi se mențin la cald.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în unt (50 g), se adaugă şuncă, sare, sos tomat şi se continuă fierberea circa 10 minute. În momentul servirii, macaroanele se stropesc cu unt topit (100 g) şi se amestecă cu compoziția de ciuperci, şuncă şi sos.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se serveşte fierbinte, cu caşcaval ras deasupra.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

MACAROANE GRATINATE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,600
Margarină	kg	0,025
Ouă	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,200
Pesmet	kg	0,030
Sare	kg	0,030
Sos alb*	kg	0,500

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute şi se trec sub jet de apă rece. Se prepară sosul alb, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Sosul alb se amestecă cu ouă, macaroane şi caşcaval ras (100 g). Compoziția obținută se aşază într-o tavă unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet; deasupra se presară caşcaval ras şi se introduce în cuptor pentru gratinare circa 10 minute. După gratinare se porționează sub formă pătrată sau dreptunghiulară.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

MACAROANE CU FICĂȚEI DE PASĂRE ŞI SOS TOMAT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,500
Ficat de pasăre	kg	0,400
Untură	kg	0,075
Margarină	kg	0,075
Ceapă	kg	0,050
Cașcaval	kg	0,150
Sos tomat*	kg	1,000
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute şi se trec sub jet de apă rece. Ficățeii de pasăre se spală, se taie în jumătăți, se opăresc şi se răcesc 5 minute. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ficățeii şi ceapa se înăbuşă în untură (75 g), se adaugă deasupra macaroanelor fierte împreună cu sos tomat, margarină topită şi caşcaval ras.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie şi se serveşte fierbinte.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

MACAROANE CU CIUPERCI ŞI SOS TOMAT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,500
Ciuperci prospete	kg	0,500

sau conservă	kg	0,250
Caşcaval	kg	0,125
Unt	kg	0,150
Sos tomat*	kg	1,100
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă 15 minute şi se trec sub jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb şi se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet ele apă rece şi se taie lame. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în unt (50 g) şi se adaugă în sosul tomat. Macaroanele se încălzesc în unt şi se adaugă sosul tomat cu ciuperci. Se mențin la cald.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă, cu caşcaval ras deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri |

MACAROANE CU BRÂNZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,600
Brânză telemea de oi	kg	0,500
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brânza telemea se spală şi se rade.

Tehnica preparării

Macaroanele se rup şi se introduc in apă (circa 3 1) clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă apă rece şi se țin 15 minute, se strecoară, se trec prin jet de apă rece şi se scurg bine de apă. Se aşază într-un vas cu ulei înfierbîntat, se amestecă cu brânză telemea şi se introduc la cuptor timp de 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Macaroanele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri |

IOFCA CU BRÂNZĂ DE VACI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Brânză de vaci	kg	0,600

Margarină	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Tăiței de casă*	kg	1,000
Sare	kg	0,010

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 275 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Tăițeii tăiați sub formă de romburi sau dreptunghiuri mai mari se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc şi se scurg.

Tehnica preparării

Tăițeii fierți se amestecă cu brânză de vaci şi smântână, se aşază într-un vas cu margarină topită şi se introduc la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

GNOKI FLORENTIN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,125
Lapte	l	1,400
Griș	kg	0,300
Cașcaval	kg	0,100
Ouă	kg	0,100
Margarină	kg	0,175
Spanac	kg	2,000
Pesmet	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 225 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opăreşte în apă clocotită cu sare, se scurge de apă şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Spanacul se înăbuşă în 75 g margarină. Într-un litru lapte, se adaugă griş sub formă de ploaie şi se amestecă continuu, se răceşte, se adaugă ouă şi se amestecă. Din margarină (75 g), făină dizolvată în apă rece (200 ml), sare şi lapte, se prepară un sos şi se fierbe circa 10 minute. În tava unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet, se aşază un strat de spanac, apoi compoziția de griş, se toarnă sosul deasupra, se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie si se serveşte cald.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

BUDINCĂ DIN MACAROANE CU ŞUNCĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Șuncă persată	kg	0,400
Margarină	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Macaroane	kg	0,600
Lapte	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020
Cașcaval	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece. Şunca presată se taie cuburi. Făina se cerne şi se amestecă cu lapte şi ouă. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Macaroanele se rup, se introduc in apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute şi se trec sulb jet de apă rece.

Tehnica preparării

Macaroanele fierte se amestecă cu şuncă, piper, se aşază în tava unsă cu margarina (25 g), deasupra se toarnă compoziția din lapte, făină şi ouă. Se presară caşcavalul ras deasupra şi se introduc la cuptor circa 20 minute. Budinca gratinată se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte caldă, cu margarina topită deasupra.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,500
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Costiță afumată	kg	0,150
Untură	kg	0,150
Varză albă proaspătă	kg	5,000
Orez	kg	0,200
Ceapă	kg	0,250

Roşii proaspete sauConservă	kg kg	1,000 0,500
Ardei gras	kg	0,250
Pastă tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Piper boabe	kg	0,002
Borş*	kg	1,000
Cimbru	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,050

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: sarmale 180 g, varză 230 g, costiță 15 g

PROCES TEHNOLOGIC - SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ

Operații pregătitoare

- Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie felii şi se înăbuşă în 50 g untură cu 50 ml apă ; ceapa rămasă se taie mărunt.
- Carnea se spală, se taie în bucăți, se toacă cu maşina împreună cu ceapa înăbuşită.
- Orezul se alege ele impurități, se spală, se opăreşte apoi se răceşte în apă rece.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.
- Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Varza albă se curăță, se spală, se opăreşte, se aleg foile, iar restul se taie fin.
- Costița afumată se spală, se taie fâşii.
- Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

- Carnea şi ceapa tocată se amestecă cu orez, sare, piper.
- Din această compoziție se porționează sarmale, câte 4 la o porție şi se învelesc în foi de varză.
- Jumătate din cantitatea de varză tăiată şi 50 g de ardei gras se aşază într-o cratiță, peste care se aranjează sarmalele jur împrejur, lăsându-se mijlocul liber.
- Sosul se prepară astfel: restul de ceapă se înăbuşă în 100 g untură şi 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia ele ardei, cimbru, piper boabe, foi de dafin, mărar verde, roşii şi sare.
- Sosul format se fierbe cu borş sau sare de lămâie, 10 minute şi se adaugă peste sarmale.
- Deasupra se aşază un rând de varză tăiată şi restul de ardei gras şi se fierb circa o oră.
- Se adaugă costița afumată şi se continuă fierberea circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.Se serveşte cald.
- La cererea consumatorului, se serveşte cu smântână.

Postat în cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri |

RULOU DIN CARNE TOCATĂ DE PORC ÎN SUC PROPRIU



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,700
Ceapă	kg	0,200
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Morcovi	kg	0,150
Păstârnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Smântână	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Prapur de porc	kg	0,300
Untură sau ulei	kg	0,100
Supă de oase*	kg	0,800

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: rulou 165 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DIN CARNE TOCATĂ DE PORC ÎN SUC PROPRIU

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se taie în bucăți şi se toacă cu maşina.
- Prapurul se ține în apă călduță pentru a se desface.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa.
- Morcovii, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Carnea se amestecă cu ceapă, ouă, piper, sare, şi pătrunjel verde.
- Compoziția obținută se împarte în două, se aşază peste bucata de prapur şi se rulează.
- Ruloul obținut se aşază într-o tavă unsă cu untură sau ulei.
- Se unge suprafața rulourilor cu untură sau ulei, de jur împrejur se aşază felii de morcovi, păstârnac şi pătrunjel rădăcină şi se introduce tava la cuptor cu o temperatură moderată, pentru a se frige.
- Ruloul fript se scoate pe un platou, se lasă să se răcească puțin şi se porționează în 20 bucăți (2 bucăți la o porție).
- Sosul se prepară din 50 g untură sau ulei în care se adaugă făina dizolvată în apă rece, supă de oase, smântână şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, cu sos deasupra.
- Se poate servi şi cu garnitură din pireu de cartofi sau cu pilaf.

Postat în cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri |
GOGONELE MURATE UMPLUTE CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,600
Gogonele murate	kg	2,000
Orez	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Ulei	kg	0,075
Cimbru	kg	0,001
Ouă	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Iaurt	kg	0,400
Sos brun (spaniol)*	kg	1,600
Sare	kg	0,010

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: gogonele 200 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - GOGONELE MURATE UMPLUTE CU CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Gogonelele, de mărime egală, se spală, se taie capacele, se scot semințele şi miezul.
- Carnea de porc se spală, se taie bucăți mici şi se toacă cu maşina.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se opăreşte.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Carnea tocată se amestecă cu ceapă, orez, ouă, sare, piper şi cimbru.
- Gogonelele se umplu cu compoziția obținută, se aşază într-o tavă cu ulei cu circa 75 ml apă.
- Se introduce la cuptor, circa 20 minute.
- Se adaugă sosul brun (spaniol) şi se continuă fierberea încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, cu mărar verde şi iaurt deasupra.

Postat în cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri _ |

COLȚUNAŞI DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,200
Ulei	kg	0,050
Cartofi	kg	0,900

Ceapă	kg	0,150
Făină	kg	0,400
Ouă	kg	0,150
Smântână	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: colţunaşi 150 g, smântână 25 g

PROCES TEHNOLOGIC - COLŢUNAŞI DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC

Operaţii pregătitoare

- Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina cu sită deasă.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăţă de coajă şi se toacă cu maşina.
- Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă cu ouă (100 g), 350 g făină şi sare.
- Compoziţia obţinută se frământă bine până se obţine o cocă omogenă.
- Ceapa şi carnea tocată se înăbuşă în ulei cu apă (circa 50 ml), se adaugă ou (50 g), piper măcinat, sare şi se amestecă bine.
- Coca de cartofi se întinde în foaie groasă de circa 1cm pe o planşetă, pe care s-a presărat făină (circa 50 g), se decupează forme rotunde, dreptunghiulare ş.a; pe fiecare bucată se aşază în mod egal umplutură de carne.
- Se împătureşte fiecare în parte şi se apasă marginile pentru a se lipi.
- Colţunaşii se fierb în apă clocotită (2 1) cu sare, circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra (4—5 bucăţi la porţie).
- Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CIUPERCI UMPLUTE CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Ciuperci proaspete	kg	2,000
Carne de porc calitatea I	kg	0,400
Orez	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Untură sau ulei	kg	0,200

Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciuperci 160 g, sos 40 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIUPERCI UMPLUTE CU CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se detaşează codițele, care se taie mărunt.
- Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina cu sită deasă.
- Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape, se fierbe, se răceşte cu apă.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei(100 g) cu 50 ml apă.
- Se adaugă carnea tocată, codițele de ciuperci, piper, sare, pătrunjel verde şi se continuă înăbuşirea.
- Se adaugă orez şi se amestecă pentru uniformizare.
- Cu compoziția obținută se umplu ciupercile, se aşază în tava unsă cu 25 g untură şi se introduce la cuptor 30 minute.
- În restul de untură sau ulei se înăbuşă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, se adaugă boia, sare şi smântână.
- Sosul obținut se toarnă peste ciuperci.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CHIFTELE DIN CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	1,050
Cartofi sauPâine albă	kg kg	1,200 0,500
Ceapă	kg	0,250
Ouă	kg	0,250
Pătrunjel verde	kg	0,100
Usturoi	kg	0,025
Făină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Untură sau ulei	kg	0,250
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 1 buc 40 g

PROCES TEHNOLOGIC - CHIFTELE DIN CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea de porc se spală, se curăță de tendoane şi se taie în bucăți mici.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie în bucăți mici.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou.
- Când se foloseşte pâine, aceasta se înmoaie în apă şi se stoarce.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie bucăți mici. äina se cerne.

Tehnica preparării

- Carnea, ceapa, usturoiul se toacă cu maşina.
- Compoziția obținută se amestecă cu ouă, cartofi raşi sau pâine, pătrunjel verde, sare şi piper, până se omogenizează.
- Se porționează şi se modelează chiftele, folosind făina, sub formă rotundă, aplatizată.
- Se rumenesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CHIFTELE DE CARTOFI CU CARNE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,120
Cartofi	kg	0,500
Untură	kg	0,050
Ceapă	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,0005
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 1 buc (40 g)

PROCES TEHNOLOGIC - CHIFTELE DE CARTOFI CU CARNE

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina cu sită deasă.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se lasă la răcit și se curăță de coajă.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în 25 g untură cu 50 ml apă.
- Se amestecă cu carne, făină, ou, cartofi raşi fin, piper măcinat, mărar verde şi sare.
- Se modelează 10 chiftele şi se coc la cuptor într-o tavă unsă cu restul de untură.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri _ |

ȚELINĂ UMPLUTĂ CU CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Țelină rădacină	kg	2,000
Carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	0,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Făină	kg	0,100
Smântână sau iaurt	kg kg	0,200 0,400
Ceapă	kg	0,100
Orez	kg	0,100
Mazăre verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,400 0,250
Lapte	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,003
Margarină	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Țelina se spală, se curăță, se spală din nou, se taie capacul, se scoate miezul, se introduce în apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge de lichidul de fierbere. Dacă se foloseşte mazăre conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece, se scurge din nou. Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se dezosează, iar carnea se toacă cu maşina.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g margarină cu 50 ml apă, se lasă să se răcească, se amestecă cu carnea de pui tocată, sare, piper, orez şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție, se umple țelina, aşezând deasupra capacele decupate. Într-o tavă se înăbuşă 50 g margarină, cu 150 ml apă, se aşază țelina umplută, se introduce la cuptor circa 30 minute. În 50 g margarină şi lapte se înăbuşă făina dizolvată în lapte rece, sare şi smântână sau iaurt, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se fierb 10 minute, apoi se toarnă peste țelină. Mazărea se adaugă în tava cu țelină şi împreună se introduc din nou la cuptor, încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de pasăre, din carne tocată, Mâncăruri _ |

SARMALE CU CARNE DE PUI ÎN FOI DE VARZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,100
Varză albă murată	kg	3,500
Ceapă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Ulei	kg	0,150
Cimbru	kg	0,002
Orez	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Roşii proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Costiță afumată	kg	0,100
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: sarmale 150 g, varză 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără şi se dezosează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăți. Costița se taie cuburi.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 150 ml apă şi se răceşte, se amestecă cu carnea şi se toacă cu maşina. Carnea tocată se amestecă cu orez, sare şi piper. Compoziția rezultată se înfăşoară în foi de varză. Sarmalele astfel preparate se aranjează una lângă alta, într-o cratiță în care s-a aşezat un strat de varză tăiată fin, astfel ca mijlocul vasului să rămână gol, şi se completează cu restul de varză tăiată şi costiță, care să acopere şi sarmalele. Deasupra se presară cimbru, se adaugă pastă de tomate, boia şi lichidul necesar fierberii. Se acoperă vasul şi se introduce la cuptor, la foc moderat. După 30—40 minute ele fierbere, se adaugă roşii şi se continuă fierberea.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de pasăre, din carne tocată, Mâncăruri _ |

RAVIOLI CU CARNE DE PUI (GRATINAȚI)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Făină	kg	0,600
Ouă	kg	0,200
Ulei	kg	0,050

Sos tomat*	kg	1,000
Unt	kg	0,050
Cașcaval	kg	0,100
Sare	kg	0,020
Pentru umplutură		
Carne de pui calitatea I fara cap si piciore	kg	0,650
Spanac	kg	1,000
Ouă	kg	0,050
Ceapă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: ravioli 200 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală, se fierbe în apă clocotită, se trece sub jet de apă rece, se scurge bine şi se taie mărunt. Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se fierb în apă cu sare, se lasă să se răcească, se dezosează, iar carnea rezultată se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planşetă, se face un gol, în mijloc în care se pun ouă (200 g), sare şi se frământă bine, obținând o cocă de tăiței de consistență potrivită. Se acoperă şi se lasă în repaos, 15 minute.

Tehnica preparării

Spanacul se amestecă cu carnea de pasăre. Ceapa se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă sare, piper, se lasă să se răcească puțin, se adaugă un ou (50 g), jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, caşcaval ras şi se amestecă bine. Coca frămîntată se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime şi se taie în pătrate cu latura de 6 cm sau se decupează în forme rotunde. Pe fiecare bucată se aşază grămăjoare din compoziția de carne cu spanac, se umezesc marginile la două laturi de la fiecare bucată cu puțin albuş sau apă. Se împătureşte (se strînge în două) şi se presează marginile cu o furculiță pentru a se lipi bine. Raviolii obținuți se fierb în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Se scot într-un vas cu apă rece, se spală şi se aşază pe platou uns cu 25 g unt. Deasupra se toarnă sosul tomat, se presară caşcaval ras, se pun bucăți de unt şi se gratinează la cuptor, 10 minute.

NOTÂ : Raviolii se pot obține şi după procedeul următor : Coca frământată, se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime. Pe jumătate din foaie, se aşază grămăjoare din compoziția de carne la distanțe egale (circa 6 cm). Cu albuş de ou sau apă, se umezesc cu pensula spațiile dintre grămăjoarele din compoziția de carne. Se acoperă cu cealaltă jumătate a foii ele tăiței, se presează cu furculița spațiile care au fost umezite, pentru a se lipi bine şi se decupează, cu ruleta, ravioli.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, 5—6 bucăți, la porție.

Postat în cu carne de pasăre, din carne tocată, Mâncăruri |

CLĂTITE UMPLUTE CU CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de pui calitatea I fara cap si piciore	kg	0,800
Făină	kg	0,500
Lapte	kg	0,800
Ouă	kg	0,300
Ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Smântână	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacără, se spală. Ouăile se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de iapă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Puiul se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma ; puiul fiert se răceşte, se dezosează, iar carnea obținută se taie mărunt sau se toacă cu maşina. Din făină, lapte, ouă (200 g), sare se prepară compoziția pentru clătite. Din această compoziție se pregătesc foi ele clătite (20 bucăți), în tigaia unsă cu ulei şi încinsă bine. Carnea dei pui se amestecă cu ouă (100 g), sare, piper, pătrunjel verde şi 50 g smântână. Cu această compoziție se umplu foile de clătite şi se rulează. Clătitele umplute se aşază pe platou din inox, se stropesc cu unt topit, se presară caşcaval ras şi se gratinează la cuptor 10—15 minute, la foc iute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu smântână deasupra

Postat în cu carne de pasăre, din carne tocată, Mâncăruri |

SPAGHETE (MACAROANE) CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Spaghete sau macaroane	kg	0,600
Margarină	kg	0,150
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250
Sos tomat*	kg	0,700
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală in mai multe ape şi se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet ele apă rece şi se taie lame. Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc în apă 15 minute şi se trec prin jet de apă rece. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în margarină (100 g), se adaugă sare, piper, sos tomat şi se fierb împreună 10—15 minute. Macaroanele se aşază în tava unsă cu margarină şi se păstrează la cald. In momentul servirii se amestecă cu sosul de ciuperci.

Prezentarea şi servirea

Macaroanele se prezintă în țambal sau farfurie, iar sosul tomat separat în sosieră. Se servesc calde.

Postat în din paste făinoase, Mâncăruri _ |

MUSACA DIN DOVLECEI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Untură sau ulei	kg	0,200
Dovlecei proaspeți	kg	2,000
Ceapă	kg	0,300
Roşii proaspete	kg	0,500
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,100
Pesmet	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Iaurt	kg	0,150
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți, se toacă cu maşina. Dovleceii se spală, se curăță de coajă, se taie felii de circa 1 cm şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roşiile se spală, se curăță, se opăresc, se decojesc, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Sosul tomat se încălzeşte.

Tehnica preparării

Feliile de dovlecei se înăbuşă în 125 g untură sau ulei cu puțină apă (50 ml). Carnea tocată se înăbuşă în 50 g untură cu puțină apă (50 ml), împreună cu ceapa; se lasă să se răcească şi se toacă din nou cu maşina. Se adaugă sare, piper, un ou, pătrunjel verde şi se amestecă bine până ce se omogenizează. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei şi tapetată cu pesmet, se aşază un strat de felii de dovlecei, compoziția de carne, un strat de felii de dovlecei şi ultimul strat de felii de roşii. Făina se amestecă cu ouă (100 g) şi iaurt şi se toarnă peste musaca. Deasupra, se aşază felii de roşii pentru decor, se presară caşcaval ras şi se introduce tava la cuptor 30 minute la o temperatură moderată. Când este gata, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă, pe platou sau farfurie cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta şi separat în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

MUSACA DIN CARTOFI CU IAURT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Untură	kg	0,200
Ceapă	kg	0,350
Cartofi	kg	2,900
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Iaurt	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,100
Sos tomat*	kg	1,000
Pesmet	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Sosul tomat se încălzeşte. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbuşă la cuptor în untură (125 g) şi apă. Separat în 50 g untură se înăbuşă carnea tocată împreună cu ceapa şi se răceşte. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (o treime din cantitate), ouă (50 g) şi se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) şi tapetată cu pesmet, se aşază un strat de rondele de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform şi deasupra cantitatea de cartofi rămasă. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu iaurt, ouă (100 g) şi pătrunjel verde (1/3 din cantitate). După 30 minute se scoate tava din cuptor, se întinde uniform pe toată suprafața compoziția cu iaurt, se presară caşcaval ras şi se introduce tava din nou la cuptor, circa 15 minute pentru gratinat. După gratinare, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Se poate prezenta cu sos tomat separat, în sosieră. Se serveşte cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

MUSACA DIN CARTOFI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Untură sau ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,350
Cartofi	kg	2,900
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Lapte sau Lapte praf	l kg	0,150 0,015
Caşcaval	kg	0,100
Sos tomat*	kg	1,000
Pesmet	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - MUSACA DIN CARTOFI

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Laptele se fierbe şi se răceşte. Când se foloseşte lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe şi se răceşte. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Sosul tomat se încălzeşte. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbuşă la cuptor, în untură sau ulei (125 g) şi apă. Separat, în 50 g untură sau ulei se înăbuşă carnea tocată împreună cu ceapa şi se răceşte. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (o treime clin cantitate), ouă (50 g) şi se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură sau ulei (25 g) şi tapetată cu pesmet, se aşază un strat de rondele de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform şi deasupra cantitatea de cartofi rămasă.

Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. După 30 minute, se scoate tava din cuptor şi se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă, făină şi pătrunjel verde (o treime clin cantitate); se presară caşcaval ras şi se introduce din nou la cuptor, circa 15 minute, pentru gratinat. După gratinare, musacaua se porționează bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi şi separat, în sosieră. Se serveşte cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |
MACAROANE CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,500
Macaroane	kg	0,700
Unt	kg	0,075
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Supă de oase*	kg	0,300
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade prin râzătoare fină. Macaroanele se rup.

Tehnica preparării

Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se strecoară şi se trec prin jet de apă rece. Ceapa se înăbuşă în ulei cu 150 g supă, se adaugă carnea tocată, continuând înăbuşirea 10—15 minute, apoi pasta de tomate. Macaroanele se scurg de apă şi se amestecă cu unt topit; se adaugă compoziția de carne şi sos, sare şi piper. Deasupra se presară 100 g caşcaval ras şi se introduce la cuptor 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu caşcaval ras deasupra.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |
DOVLECEI UMPLUȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Orez	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,350
Făină	kg	0,125
Pastă de tomate	kg	0,100
Dovlecei proaspeți	kg	2,000

Iaurt	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Supă de oase*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002
Mărar verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: dovlecei 160 g, sos 100 g, iaurt 20 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, flaxuri, se spală, se tale în bucăți şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar jumătate se toacă cu maşina împreună cu carnea. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Dovleceii se spală, se curăță de coajă şi se taie în două, dacă sunt mai mari, corespunzător gramajului şi li se scoate miezul. Morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe şi se lasă să se răcească. Mărarul verde se curăță, se spală, sei taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu orez fiert, sare, piper şi jumătate din cantitatea de mărar. Cu această compoziție se umplu dovleceii. După umplere, fiecare bucată se trece prin făină cu partea tăiată, se aşază într-o tavă cu 100 g ulei, se stropesc cu supă de oase (100 g) şi se introduc la cuptor. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se înăbuşă în 50 g ulei şi 100 g supă de oase. Se adaugă cantitatea rămasă de făină dizolvată în 100 ml apă rece şi pastă de tomate. Se adaugă supa rămasă şi se continuă fierberea circa 25 minute. Sosul se strecoară peste dovlecei şi se continuă fierberea, încă 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald cu mărar verde şi iaurt deasupra.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CHIFTELUȚE MARINATE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Ceapă	kg	0,125
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Ouă	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020
Pentru sos		

Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,020
Făină	kg	0,075
Sare	kg	0,020
Foi de dafin	kg	0,00025

Gramaj pentru o portie de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 140 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii; 125 g se înăbuşă în untură sau ulei (30 g) şi 50 ml apă şi se răceşte. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina împreună cu ceapa înăbuşită. Cartofii se spală, se curăță de coajă şi se spală. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper, pătrunjel verde, ouă şi cartofi raşi fin sau pâine. Compoziția obținută se împarte în bucăți (câte 3 pentru o porție) şi se modelează chiftelele de formă rotundă, aplatizată folosind făină. Se rumenesc în untură. Sosul se prepară astfel : ceapa, morcovii, țelina şi pătrunjelul rădăcină se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină, pastă de tomate, sare, oțet, foi de dafin şi apă fiartă. Se fierbe circa 30 minute şi se strecoară. Sosul obținut se fierbe împreună cu chifteluțele, circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CHIFTELE DIN CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	1,050
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	1,200 0,500
Ceapă	kg	0,250
Ouă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,100
Usturoi	kg	0,025
Făină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Untură sau ulei	kg	0,250

Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: 40 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală şi se taie bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou şi se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie bucăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Când se foloseşte pâine, aceasta se înmoaie în apă şi se stoarce bine.

Tehnica preparării

Carnea, ceapa şi usturoiul se toacă cu maşina. Compoziția obținută se amestecă cu cartofi raşi sau pâine, ouă, pătrunjel verde, sare, piper, până se omogenizează; se porționează şi se modelează chiftele folosind făină, în formă rotundă. Se rumenesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş.a.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri |

CLĂTITE CU CARNE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,700
Făină	kg	0,500
Lapte	kg	0,800
Ouă	kg	0,250
Ulei	kg	0,200
Smântână	kg	0,200
Ceapă	kg	0,400
Pătrujnel verde	kg	0,050
Usturoi	kg	0,015
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți, se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei, se adaugă carnea tocată şi se continuă înăbuşirea circa 10 minute. Se lasă să se răcească, se toacă clin nou cu maşina, se adaugă ouă (50 g), 50 g smântână, sare, piper, pătrunjel verde şi usturoi şi se amestecă până se omogenizează. Din ouă (200 g), făină şi lapte se pregăteşte compoziția pentru 20 foi ele clătite. Din compoziție se toarnă cu polonicul într-o tigaie cu ulei înfierbântat, mişcând tigaia încât aceasta să se întindă uniform. Se rumeneşte pe ambele părți. Se umplu foile cu compoziția de carne, se rulează şi se aşază într-o tavă unsă cu puțin ulei, se introduc în cuptor 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (2 bucăți la porție). Se serveşte cald, cu smântână deasupra.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CARNE TOCATĂ ÎN FOIETAJ (CULIBIACA)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,700
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,050
Foietaj crud*	kg	0,500
Pesmet	kg	0,050
Ouă	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Unt	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți mici şi se toacă cu maşina. Pesmetul se cerne. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă carnea tocată, continuând înăbuşirea, circa 10 minute. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, piper şi se toacă din nou cu maşina. Se adaugă 2 ouă, pesmet şi pătrunjel verde ; se amestecă până se omogenizează. Foietajul crud se întinde în foaie groasă de circa 5 mm, se presară cu caşcaval ras, iar deasupra se pune compoziția de carne şi se rulează. Se aşază în tava unsă cu unt. Suprafața se unge cu ou bătut, se introduce la cuptor, cu temperatură ridicată la început (circa 5 minute) apoi se moderează temperatura şi se lasă până la coacerea completă, circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă tăiat în felii pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

BUDINCĂ DIN CARNE CU SOS DIN LEGUME



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	1,000
Supă de oase*	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Făină	kg	0,300

Pâine albă	kg	0,300
Lapte	kg	0,250
Morcovi	kg	0,500
Ouă	kg	0,150
Smântână	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ceapă	kg	0,200
Caşcaval	kg	0,075
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: budincă 110 g, sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul rădăcină, țelina şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pâinea se taie felii se înmoaie în apă şi se stoarce. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se toacă împreună cu ceapa, se înăbuşă în ulei (50 g) şi supa de oase (50 g), se răceşte, se amestecă cu pâinea şi se toacă din nou cu maşina. Se adaugă ouă (100 g), pătrunjel verde, piper şi sare. Compoziția obținută se aşază într-o tavă unsă cu ulei (25 g), deasupra se adaugă o compoziție formată din ou (50 g), făină (50 g), smântână şi se presară cu caşcaval. Tava se introduce la cuptor circa 30 minute. Budinca preparată se răceşte puțin şi se porționează. Legumele (pătrunjelul, țelină rădăcină şi morcovii) se înăbuşă în unt, se adaugă făină (50 g) dizolvată în supă de oase, sare, lapte, se fierb circa 50 minute. Sosul se pasează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu sos ele legume.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

BUDINCĂ DE CARTOFI CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Supă de oase*	kg	0,100
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Cartofi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Usturoi	kg	0,015
Ulei	kg	0,075

Făină	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Pâine albă	kg	0,350
Caşcaval	kg	0,075
Smântână	kg	0,100
Pesmet	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se fierb în apă cu sare, se scurg de apă şi se zdrobesc. Usturoiul se curăță şi se pisează cu puțină sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pâinea se înmoaie în apă şi se stoarce. Făina şi pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată şi ceapa se înăbuşă în ulei (50 g) şi supă de oase 100 g. Tocătura se răceşte, se amestecă cu pâinea şi se toacă din nou cu maşina. Se amestecă cu ou (100 g), usturoi, pătrunjel verde, piper şi sare. Într-un vas cu ulei (25 g) şi tapetat cu pesmet se aşază compoziția obținută între două straturi ele pastă de cartofi. Deasupra se adaugă o compoziție formată clin făină amestecată cu ou (50 g) şi se presară cu caşcaval ras. Budinca se introduce la cuptor cu temperatură moderată, circa 30 minute; se răceşte puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu smântână.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

VARZĂ MURATĂ CU CARNE TOCATĂ DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,550
Varză albă murată	kg	4,200
Orez	kg	0,250
Ceapă	kg	0,300
Pastă de tomate	kg	0,050
Untură sau grăsime bucăți din fanosări	kg	0,200
Iaurt sauSmântână	kg kg	0,300 0,150
Făină	kg	0,020

Boia de ardei dulce	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 350 g

PROCES TEHNOLOGIC-VARZĂ MURATĂ CU CARNE TOCATĂ DE PORC

Operații pregătitoare

- Varza murată se curăță de cotoare şi frunzele depreciate şi se taie fin.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate în apă cu sare şi se scurge ele apă.
- Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina.
- Când se foloseşte grăsime bucăți din fasonări, se taie cuburi mici.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Carnea tocată se înăbuşă în 75 g untură (sau cuburi ele grăsime) împreună cu ceapă, se răceşte şi se amestecă cu orez, sare şi piper.
- Varza tocată se înăbuşă în 100 g untură sau cuburi ele grăsime cu apă sau zeamă de varză, se adaugă pastă de tomate, boia ele ardei şi se continuă fierberea circa 15 minute, apoi se răceşte.
- Jumătate din cantitatea devarză se aşază in strat egal, într-o tavă unsă cu untură sau grăsimebucăți (25 g).
- Deasupra se aşază carnea în strat uniform, ultimul strat fiind de varză.
- Se introduce tava la cuptor circa 30 minute.
- Cu 10 minute înainte de a se scoate din cuptor, se adaugă iaurt amestecat cu făină, se întinde în mod uniform şi se gratinează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveste cald.

Postat în cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri _ |

ARDEI UMPLUȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,400
Carne de porc calitatea I	kg	0,200
Ardei gras (20 buc)	kg	1,500
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Ulei	kg	0,100
Orez	kg	0,150
Ceapă	kg	0,300
Ouă	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100

Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Zahăr	kg	0,025
Morcovi	kg	0,100
Iaurt sau Smântână	kg kg	0,250 0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ardei (2 buc) 175 g, sos 100 g, iaurt 25 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ardeii (20 bucăți de mărime egală), se spală, se curăță de cotor şi semințe. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, în 300 ml apă cu sare, se scurge de apă şi se răceşte. Morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina împreună cu jumătate din cantitatea de ceapă. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare, piper, ou, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi 100 ml apă rece. Cu această compoziție se umplu ardeii, care se trec prin făină cu partea pe unde s-au umplut şi se aşază într-o tavă sau cratiță unsă cu ulei (50 g). Se adaugă apă fierbinte şi se introduce tava în cuptor 30 minute. Sosul se prepară din ceapă (150 g), morcovi şi pătrunjel rădăcină ce se înăbuşă în 50 g ulei şi 100 ml apă, apoi se adaugă restul de făină, piper, pastă de tomate, sare, zahăr şi se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează şi se adaugă peste ardei, introducându-se împreună în cuptor. Când ardeii sunt fierți, se adaugă roşii şi se mai fierb împreună circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu iaurt şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri |

VINETE UMPLUTE CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Vinete	kg	3,000
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,150
Roşii proaspete	kg	0,400
Ouă	kg	0,100
Caşcaval	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 275 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime, menținând codița şi se crestează miezul cu cuțitul. Ceapa se curăță, se taie mărunt. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți, se toacă cu maşina împreună cu ceapa. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Vinetele se înăbuşă în cuptor în 75 g ulei cu puțină apă (50 ml), se răcesc şi li se scoate miezul. Carnea tocată împreună cu ceapa se înăbuşă în 50 g ulei şi puțină apă (50 ml) adăugată treptat, se răceşte şi se amestecă cu ouă, sare, piper, miezul de la vinete şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu Vinetele şi se aşază într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Deasupra se aşază felii de roşii, se presară caşcaval şi se introduce tava la cuptor, 15—20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi şi cu jiu de la friptură. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri |

VARZĂ UMPLUTĂ CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Varză albă	kg	2,000
Orez	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Smântână sau Iaurt	kg kg	0,200 0,400
Sos tomat*	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: varză umplută 250 g, sos 120 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se aleg 20 bucăți mici de varză albă (câte una pentru o porție). Varza se curăță de cotor, se opăreşte, se scoate mijlocul şi se sărează. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe pe jumătate. Carnea de vită se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu puțină apă (50 ml) adăugată treptat. Carnea tocată se amestecă cu ceapă, sare piper şi orez. Cu această compoziție se umplu verzele. Se aşază într-o tavă cu 100 g untură sau ulei şi apă (circa 300 ml) şi se introduce în cuptor, la temperatură moderată. După 30 minute, se adaugă sos tomat şi se continuă fierberea, circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână sau iaurt deasupra. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |
SARMALE CU CARNE DE VITĂ ÎN FOI DE VARZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Varză albă murată	kg	4,300
Ceapă	kg	0,300
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Untură sau ulei	kg	0,200
Orez	kg	0,150
Roşii proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Cimbru	kg	0,003
Piper boabe	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: sarmale 180 g, varză 230 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se spală, i se scot cotoarele, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe în apă cu sare, pe jumătate. Ceapa se curăță şi se spală; 150 g se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală şi se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu 150 g ceapă. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bina cu sare, piper măcinat, orez şi apă rece 100 mL Compoziția obținută se împarte în 30 bucăți de circa 35 g/bucată (3 bucăți pentru o porție), sau 25 g/bucată (4 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetde ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate, se aşază una lângă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol şi se umple cu restul de varză tăiată, care va acoperi şi sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa tăiată mărunt (150 g) se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei dulce, piper boabe, pastă de tomate şi se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completându-se cu zeama de varză sau apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roşii şi se continuă fierberea, circa o oră la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie, decorate eu roşii (200 g) deasupra. Se servesc calde. La cererea consumatorilor, se serveşte ardei iute.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |
RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU FICĂȚEI DE PASĂRE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800

Ficat de pui	kg	0,500
Slănină afumată	kg	0,200
Ouă	kg	0,200
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Lapte	l	0,200
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030
Smântână	kg	0,200

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 60 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu maşina cu sită deasă. Ficatul de pui se spală, se opăreşte, se taie cuburi. Slănina se opăreşte, se taie cuburi. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Carnea se amestecă cu 3 ouă, sare, piper şi se aşază în strat de circa 1 cm grosime. Deasupra se aşază ficat de pui şi slănină şi se rulează. Rulada formată se aşază într-o tavă unsă cu 50 g ulei, se unge cu ou bătut deasupra şi se introduce la cuptor, 30 minute,1a foc moderat. După coacere, se lasă să se răcească şi se taie câte 2 bucăți la o porție. Din 100 g ulei, făină, lapte şi sare se prepară un sos alb la care, spre sfârşitul fierberii, se adaugă smântână şi se continuă fierberea 20 minute. Cartofii se fierb separat în apă cu sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfufurie, însoțit de sos şi garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

ROŞII UMPLUTE CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,400
Carne de porc calitatea I	kg	0,200
Roşii proaspete	kg	2,500
Ceapă	kg	0,200
Orez	kg	0,075
Iaurt	kg	0,250
Sos tomat*	kg	0,700
Ulei	kg	0,100

Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Zahăr	kg	0,020
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: roşii 175 g, sos 125 g.

PROCES **TEHNOLOGIC**

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie şi se opăreşte. Carnea de vită şi de porc se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Roşiile (20 bucăți de mărime egală) se spală, se taie capacul, se scoate miezul cu o linguriță şi se aşază pe un platou cu gura în jos. Miezul de roşii se strecoară pentru a se obține suc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se scurge de apă şi se fierbe în apă cu sare, îndepărtându-se apa.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu orez, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper. Roşiile se umplu cu compoziția de carne, se aşază într-o tavă cu ulei şi 100 ml apă şi se introduce tava la cuptor, 15—20 minute. Sosul tomat se adaugă peste roşii, împreună cu sucul de roşii, apoi se adaugă zahăr şi se fierb împreună, 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu iaurt şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

RAVIOLI CU CARNE DE VITĂ ŞI SOS TOMAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,600
Ouă	kg	0,200
Ulei	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,000
Unt	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,100
Sare	kg	0,010
Pentru umplutură		
Carne de vită calitatea I	kg	0,450
Ceapă	kg	0,200
Ouă	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: ravioli 200 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planşetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă (200 g), sare şi se frământă bine, obţinând o cocă de tăiţei de consistenţă potrivită. Se acoperă şi se lasă în repaos 15 minute. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii. Carnea se spală şi se taie bucăţi. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în ulei cu puţină apă (50 ml), împreună cu ceapa. Se lasă să se răcească şi se toacă cu maşina cu sită deasă. Se adaugă un ou (50 g), pătrunjel verde, sare, piper. Coca frământată se întinde în foaie de tăiţei de 2—3 mm grosime şi se taie în pătrate cu latura de 6 cm sau se decupează forme rotunde. Pe fiecare bucată se aşază din compoziţia de carne, se umezesc marginile la două laturi de la fiecare bucată cu puţin albuş sau apă, se împătureşte (se strânge în două) şi se presează marginile cu o furculiţă, pentru a se lipi bine. Raviolii obţinuţi se fierb în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Se scot într-un vas cu apă rece, se spală şi se aşază pe platou uns cu 25 g unt. Deasupra se toarnă sosul tomat, se presară caşcaval ras, se pun bucăţele de unt şi se introduc la cuptor pentru gratinare.

NOTĂ : Raviolii se pot obţine şi după procedeul următor: coca frământată se întinde în foaie de tăiţei de 2—3 mm grosime. Pe jumătate din foaie se aşază grămăjoare din compoziţia de carne, la distanţe egale, circa 6 cm. Cu albuş de ou sau apă se umezesc cu pensula spaţiile dintre grămăjoarde din compoziţia de came. Se acoperă cu cealaltă jumătate a foii de tăiţei, se presează cu furculiţa spaţiile ce au fost umezite, pentru a se lipi bine şi se decupează cu ruleta, ravioli.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, câte 5—6 bucăţi la o porţie. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

PĂRJOALE MOLDOVENEŞTI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Untură sau ulei	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,150
Pesmet	kg	0,250
Usturoi	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porţie de produs finit: pârjoale (2 buc), 115 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt şi se înăbuşă în 25 g untură cu 50 ml. apă. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.Făina şi pesmetul se cern. Usturoiul se curăţă, se spală şi se pisează. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina împreună cu ceapa înăbuşită şi răcită.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou (50 g), cartofi raşi fin, usturoi pisat, pătrunjel verde, sare şi piper. Compoziția obținută se împarte în 20 bucăți, se modelează, dându-le forma de pârjoale, folosind făină. Se trec prin ou bătut (100 g), pesmet şi se rumenesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri din legume şi cartofi. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

MUSACA DIN ȚELINĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Untură sau ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	2,000
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,100
Pesmet	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030
Roşii proaspete	kg	0,500
Iaurt	kg	0,150

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie în bucăți mici şi se toacă cu maşina. Țelina se curăță, se spală, se taie felii şi se fierbe în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica Preparării

Feliile de țelină se înăbuşă la cuptor, în untură sau ulei (100 g) şi puțină apă (100 ml) Ceapa se înăbuşă împreună cu carnea tocată în 75 g unturăsau ulei şi 75 ml apă. Se lasă să se răcească şi se toacă din nou cu maşina. Se adaugă piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, un ou şi se amestecă pentru omogenizare. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei şi tapetată cu pesmet, se aşază un strat de felii de țelină ,un strat de felii de roşii, un strat din compoziția de carne şi deasupra restul de felii de țelină şi felii de roşii. Făina se amestecă cu 2 ouă şi iaurt şi se toarnă peste musaca şi se presară caşcaval ras. Se introduce la cuptor 30 minute. Se porționează în 10 bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat şi pătrunjel verde deasupra. Sosul tomat se poate prezenta şi separat, în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

MUSACA DIN VINETE CU IAURT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Untură	kg	0,200
Ceapă	kg	0,400
Vinete	kg	2,200
Roşii proaspete	kg	0,800
Ouă	kg	0,150
Iaurt	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,100
Pesmet	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se curăță, se spală şi se taie felii subțiri în lungime. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile se spală şi se taie rondele subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pesmetul şi făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina.

Tehnica preparării

Feliile de vinete se înăbuşă la cuptor cu untură (125 g) şi 100 ml apă. Carnea tocată se înăbuşă în 50 g untură împreună cu ceapa şi se răceşte. Se adaugă, sare, piper, ouă (50 g), pătrunjel verde (jumătate din cantitate). Într-o tavă unsă cu untură (25 g) şi tapetată cu pesmet, se aşază: un strat de felii de vinete, un strat de rondele de roşii, un strat de carne tocată şi ultimul strat de felii de vinete. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu iaurt şi 100 g ouă. După 30 minute se scoate tava din cuptor şi se întinde uniform, compoziția cu iaurt pe toată suprafața. Deasupra se aşază felii de roşii, câte una pe o porție, se presară caşcaval ras şi se introduce tava din nou la cuptor, circa 15 minute pentru gratinat (rumenire). După coacere, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra (sosul tomat se poate prezenta şi separat în sosieră). Se serveşte cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

MUSACA DIN VINETE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Untură	kg	0,200
Ceapă	kg	0,400
Vinete	kg	2,200
Roşii proaspete	kg	0,800
Ouă	kg	0,150
Lapte sau Lapte praf	l kg	0,150 0,015
Făină	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,100
Pesmet	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,035

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se curăță, se spală şi se taie felii subțiri în lungime. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile se spală şi se taie rondele subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă, şi se rade. Pesmetul şi făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Carnea se curăță, se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina. Laptele se fierbe şi se răceşte. Când se foloseşte lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Feliile de vinete se înăbuşă la cuptor, în untură (125 g) şi 100 ml apă. Carnea tocată se înăbuşă în 50 g untură împreună cu ceapa şi se răceşte. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (jumătate clin cantitate), ouă şi se amestecă bine. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) şi tapetată cu pesmet, se aşază: un strat de felii de vinete, un strat de rondele de roşii, un strat de carne tocată şi ultimul strat de felii de vinete. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu lapte şi 100 g ouă. După 30 minute, se scoate tava din cuptor, se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă şi făină. Deasupra se aşază felii de roşii, câte una pe porție, se presară caşcaval ras şi se introduce tava din nou la cuptor circa 15 minute, pentru gratinat. După coacere, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta şi separat, în sosieră. Se serveşte cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri |

MUSACA DIN MACAROANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,550
Untură sau ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,350
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,150
Macaroane	kg	0,500
Caşcaval	kg	0,150
Pesmet	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,000
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Iaurt	kg	0,150
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie în bucăți şi se toacă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cem. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade fin. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, apoi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 175 g untură şi apă (175 ml) împreună cu carnea. Se răceşte şi se toacă din nou. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde, un ou şi se amestecă. Într-o tavă unsă cu 25 g untură şi tapetată cu pesmet, se aşază un strat de macaroane, deasupra compoziția de carne şi din nou un strat de macaroane. Făina se amestecă cu două ouă şi iaurt, se toarnă peste musaca, se presară caşcaval şi se introduce la cuptor 30 minute la o temperatură moderată. Când este gata, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta şi separat în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

PERIŞOARE CU VERDEAȚĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,300
Ceapă	kg	0,200

Pâine albă	kg	0,350
Ouă	kg	0,100
Smântână	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,100
Sos brun*	kg	1,250
Tarhon verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,150
Mărar vedre	kg	0,150
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: perişoare 120 g, sos 150 g, iaurt 25 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii şi se înăbuşă în untură sau ulei Mărarul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mai mare circa 2—3 cm, iar restul se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opăreşte şi se taie în bucăți de 2—3 cm. Pâinea se taie felii, se înmoaie în apă şi se scurge bine. Carnea de vită şi carnea de porc se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu pâinea şi ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, ouă şi jumătate din cantitatea de pătrunjel şi mărar verde tăiat mărunt. Compoziția obținută se împarte în bucăți (câte 4 pentru o porție), care se rotunjesc şi se trec prin restul de mărar şi pătrunjel verde tăiat mărunt. Perişoarele astfel obținute, se introduc în sosul brun şi se fierb la foc moderat, circa 30 minute. In timpul fierberii, se mai adaugă apă fiartă. Cu 5 minute înainte de sfârşitul fierberii se adaugă vin, tarhon, mărar şi pătrunjel verde tăiat mai mare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu iaurt deasupra.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

FRIPTURĂ TOCATĂ (BERLINEZĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,400
Carne de porc calitatea I	kg	0,200
Ceapă	kg	0,300
Cartofi	kg	1,500
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Sos brun*	kg	1,500

Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 60 g, sos 50 g, garnirură 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită şi carnea de porc se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Cartofii se spală şi se fierb în coajă în apă cu sare şi se curăță de coajă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ceapă, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper şi sare. Compoziția obținută se aşază într-o tavă cu ulei, dîndu-i-se forma unei franzele ; tava se aşază într-un vas cu apă clocotită (bain-marie) şi se introduce la cuptor, circa 45 minute. Preparatul obținut se răceşte şi se porționează în felii (câte două pentru o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos brun, garnitură de cartofi fierți cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CHIFTELUȚE CU SOS DE VIN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Sos de vin*	kg	1,000
Lămâie	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se opăreşte. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se foloseşte pâine, se taie felii, se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie

bucăţi, se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Lămâia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii raşi fin sau pâine, ouă şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper până se omogenizează. Se modelează chifteluţe (câte 3 bucăţi la o porţie), dându-le formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se aşază într-o tavă unsă cu untură sau ulei şi se introduce în cuptor. Când sunt gata, se adaugă în sosul de vin şi se mai lasă să fiarbă, circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămâie. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc şi vită, din carne tocată, Mâncăruri |

CHIFTELUŢE CU SOS TOMAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Sos tomat*	kg	1,000
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia reţeta respectivă

Gramaj pentru o porţie de produs finit: chifteluţe (3 buc) 90 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă, se spală şi se opăreşte. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală din nou. Când se foloseşte pâine, se taie felii, se înmoaie în apă, se stoarce bine. Carnea se curăţă de pieliţe, se spală, se taie în bucăţi şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii raşi fin sau pâine, cu jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, ouă, piper, sare până se omogenizează. Se modelează chifteluţe (câte 3 bucăţi la o porţie), se dă formă rotundă, aplatizată, folosind făina, se aşază într-o tavă cu untură sau ulei şi se introduc în cuptor. Când sunt gata, peste de se strecoară sos tomat, continuînd fierberea circa 15 minute. La sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi împreună cu garnituri diferite. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc şi vită, din carne tocată, Mâncăruri ★ _ |

CHIFTELUȚE CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Sos de smântână*	kg	1,000
Mărar verde	kg	0,025
Lămâie	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se opăreşte. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se foloseşte pâine, se taie felii, se înmoaie şi se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde şi mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Lămâile se spală şi li se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii raşi fin sau pâine, ouă, sare, piper şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, până se omogenizează. Se modelează chifteluțe (câte 3 bucăți la porție) de formă rotundă, aplatizată, folosindu-se făina. Se aşază într-o tavă cu untură sau ulei şi se introduc în cuptor la temperatură moderată. Când sunt gata, se adaugă în sosul de smântână şi se lasă la fiert 15 minute. Se adaugă suc de lămâie şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde şi mărar verde deasupra. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc şi vită, din carne tocată, Mâncăruri ★ _ |

CHIFTELUȚE CU TARHON ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Sos de smântână*	kg	1,000
Tarhon	kg	0,150
Oțet 9 grade	l	0,025
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se opăreşte. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se foloseşte pâine, se taie felii, se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță, se taie mărunt. Tarhonul se spală, se opăreşte în apă clocotită cu oțet, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii raşi fin sau pâine, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper, până se omogenizează. Se modelează chifteluțe de formă rotundă, aplatizată (câte 3 bucăți la o porție), folosind făină, se aşază într-o tavă cu untură sau ulei şi se introduc la cuptor. Când sunt gata, se adaugă sosul de smântână şi se continuă fierberea, circa 10 minute. Spre sfârşit, se adaugă tarhonul.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri |

CHIFTELUȚE CU TARHON



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250

Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Sos brun*	kg	1,000
Tarhon	kg	0,250
Oțet 9 grade	l	0,025
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se opăreşte. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se foloseşte pâine se taie felii, se înmoaie şi se stoarce bine. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opăreşte cu apă clocotită şi oțet şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii raşi fin sau pâine, sare piper, ouă şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se modelează chifteluțe (câte 3 bucăți la o porție), folosind făină, se aşază într-o tavă cu untură sau ulei şi se introduc în cuptor. Când sunt gata, se strecoară peste ele sosul brun şi se continuă fierberea. La sfîrşitul fierberii, se adaugă vin şi tarhon.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu garnituri diferite. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc şi vită, din carne tocată, Mâncăruri |

CHIFTELUȚE CU MĂRAR



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150

Sos brun*	kg	1,000
Mărar verde	kg	0,150
Lămâie	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se opăreşte. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se foloseşte pâine, se taie felii, se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămâia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii raşi fin sau pâine, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper şi sare, până se omogenizează. Se modelează chiftele rotunde, aplatizate (câte 3 bucăți la o porție), folosind făină. Se aşază în tavă cu ulei şi se introduc la cuptor. Când sunt gata, se toarnă sosul peste ele, continuând fierberea circa 15 minute. Spre sfârşit, se adaugă mărar şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor de lămâie. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri |

CHIFTELUȚE CU CIUPERCI ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Ceapă	kg	0,125
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Sos de smântână*	kg	1,000
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,600 0,300
Unt	kg	0,050

Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, ciuperci 30 g, sos 100 g

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CHIFTELUȚE CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,075
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Sos brun*	kg	1,000
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Unt	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, ciuperci 50 g, sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se foloseşte pâine, se taie felii, se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se spală şi se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală si se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou, cartofi raşi fin sau pâine, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper, până se obține o compoziție omogenă. Se moddează chiftde (câte 3 bucăți la o porție), dîndu-li-se formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se aşază într-o tavă unsă cu untură sau ulei şi se introduce în cuptor.

Ciupercile se înăbuşă în unt. Când sunt gata chifteluțele, se adaugă sos brun şi ciuperci înăbuşite şi se mai lasă să fiarbă circa 15 minute. La sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămâie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

CASTRAVEȚI UMPLUȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,400
Carne de porc calitatea I	kg	0,200
Castraveți murați	kg	2,000
Orez	kg	0,150
Roții conservă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,100
Zahăr	kg	0,020
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,400
Făină	kg	0,075
Supă de oase*	kg	0,700
Smântână	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: castraveți umpluți 160 g, sos 100 g, iaurt 25 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită şi carnea de porc se spală şi se toacă cu maşina. Castraveții murați se spală, se taie la un capăt şi li se scoate miezul. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină şi mărarul verde se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală în multe ape şi se fierbe.

Tehnica preparării

Ceapa (250 g) se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se amestecă cu carne tocată, orez fiert, mărar, piper şi sare. Castraveții se umplu cu această compoziție, se trec prin făină cu partea unde s-au umplut, se aşază într-un vas şi se înăbuşă în ulei (50 g) cu puțină supă de oase (100 g). Vasul se introduce la cuptor, 20—30 minute, la foc moderat. Separat, se prepară sosul: se înăbuşă cantitatea de ceapă rămasă (150 g), morcovii şi pătrunjelul rădăcină în ulei (50 g) şi supă de oase (200 g), se adaugă restul de făină dizolvată în 50 g supă de oase şi pastă de tomate, sare, cantitatea de supă de oase rămasă şi se fierbe 20 minute. Sosul obținut se strecoară peste castraveți, se adaugă zahăr şi se fierb împreună 20 minute la cuptor,

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, cu roşii şi iaurt deasupra. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

BIFTEC CU CEAPĂ PRĂJITĂ (BERLINEZ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitate superioara fără os (pulpă şi spată)	kg	0,600
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,400
Ceapă	kg	0,500
Făină	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,100
Ouă	kg	0,600
Ulei	kg	0,200
Cartofi	kg	1,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit:

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită şi de porc se spală şi se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală; 400 g se taie felii subțiri (peştişori). Pâinea albă se taie felii, se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Carnea împreună cu 100 g ceapă şi pâinea înmuiată se toacă cu maşina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Compoziția tocată se amestecă cu ouă (100 g), cu jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper şi sare. Această compoziție se porționează în 10 bucăți de formă rotundă, se dau prin făină, li se dă forma de cuib, se prăjesc la cuptor într-o tavă cu ulei (50 g). Se prepară ochiuri din 10 ouă (500 g) în ulei (50 g) şi se sărează. Separat, ceapa tăiată (400 g) se amestecă cu restul de făină şi se prăjesc în ulei (50 g). Cartofii se sotează în 50 g ulei cu 50 ml apă.

Prezentarea şi servirea

Biftecul peste care s-a montat câte un ou ochi cu ceapă prăjită se prezintă pe platou sau farfurie, împreună cu garnitură de cartofi sote cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

MAZĂRE SOTE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mazăre verde conservă	kg	0,900
Zahăr	kg	0,020
Unt	kg	0,080
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 90 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se spală. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Mazărea se înăbuşă în 80 g unt cu 100 ml apă, împreună cu zahăr şi sare. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald, ca garnitură la diferite preparate.

Postat în Rețete garnituri _ |

CROCHETE DIN CARNE DE PUI CU MAZĂRE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Unt	kg	0,100
Făină	kg	0,250
Lapte	l	0,500
Ouă	kg	0,300
Pesmet	kg	0,175
Untură sau ulei	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Mazare sote*	kg	0,500
Morcovi	kg	0,050
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: crochete 130 g, mazăre 50 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa şi morcovii se curăță şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece ; 2 bucăți (100 g) se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță, de coajă şi se taie mărunt. Făina şi

pesmetul se cern. Soteul de mazăre se prepară, folosind rețeta respectivă. Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare. Se spumează. Se adaugă ceapa, morcovi. Puii fierți se răcesc, se dezosează, iar carnea obținută se taie în cuburi mici. In 100 g unt încălzit se adaugă 200 g făină dizolvată în 200 ml lapte rece, sare şi cantitatea de lapte rămasă, se prepară un sos alb care se amestecă cu carnea de pui, ouă fierte, piper şi se lasă să se răcească. Din această compoziție se fac crochete în formă de bastoane lungi de 5 cm (câte 4 bucăți la o porție), se trec prin făină, ouă bătute, pesmet şi se rumenesc în untură.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre sote. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

COLȚUNAŞI CU CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,400
Făină	kg	0,750
Ouă	kg	0,200
Spanac proaspăt sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Margarină	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,050
Sos tomat*	kg	1,000
Sare	kg	0,050

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: colțunași 200 g, sos tomat 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc, se dezosează şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se opăreşte şi se taie mărunt. Dacă se foloseşte spanac conservă, se scurge de lichid. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Din făină, ouă, apă şi sare se face o cocă. Din cocă se întinde o foaie subțire şi se taie în pătrate cu latura de 6 cm. Se prepară o compoziție din carne, spanac, piper, sare, ou, cu care se umplu pătrățele de cocă. Colțunaşii obținuți se fierb în apă cu sare. Se scot din apă, se scurg, se aşază în tavă unsă cu margarină, se presară caşcaval şi se introduce la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

CIULAMA DE PUI CU MĂMĂLIGUȚĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,100
Margarină sau unt	kg	0,100
Făină	kg	0,300
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Sare	kg	0,020
Mămăliguță pripită*	kg	2,000

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, ciulama 200 g, mămăliguță 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală. Morcovii, ceapa şi țelina se curăță, se spală şi se crestează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Puii se pun la fiert în apă rece cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină şi se fierb în continuare, circa 30 minute. După fierbere supa se strecoară. Carnea se scoate separat, se porționează şi se menține la cald, în puțină supă strecurată. Făina se dizolvă în 300 g supă răcită, se adaugă în ulei încălzit şi se amestecă bine pentru omogenizare. Se fierbe circa 30 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat, supă încălzită, până se obține consistența specifică pentru ciulama. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru a nu se forma crustă. Carnea porționată se scoate din supă şi se acoperă cu ciulama.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu mămăliguță.

Postat în din legume cu carne de pasăre, Mâncăruri _ |

BUDINCĂ DIN FICAT DE PUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Ficat de pui	kg	0,400
Făină	kg	0,250
Lapte	l	1,000
Ouă	kg	0,250
Sare	kg	0,030
Pentru sos		

Vin alb	l	0,125
Ceapă	kg	0,050
Muștar	kg	0,025
Zahăr	kg	0,030
Morcovi	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,000
Făină	kg	0,075
Sare	kg	0,015

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: budincă 130 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat. Ficatul de pui se spală şi se taie cuburi. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbuşă în 50 g ulei şi 50 ml apă. Făina (75 g) se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă în 50 g ulei, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă restul de lapte, sare şi se fierbe, obținându-se un sos, care se răceşte. Se amestecă sosul cu ouă bătute şi ficat înăbuşit, se aşază într-o tavă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața. Se coace la cuptor circa 30 minute, la temperatură moderată. După coacere, se răceşte puțin şi se porționează. Se prepară sosul astfel : morcovii şi ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă 75 g făină dizolvată în 100 g supă de oase, se completează cu supa de oase rămasă (900 g) şi se continuă fierberea circa 15 minute. Se strecoară sosul obținut şi se adaugă muştar, zahăr, sare şi vin, continuându-se fierberea circa 5 minute şi se păstrează la cald (bain marie).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre, Mâncăruri _ |

BLANCHETE DE PUI CU OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,100
Margarină sau unt	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Lămâie	kg	0,100
Ouă	kg	0,050
Morcovi	kg	0,050

Sare	kg	0,030
Pilaf simplu*	kg	2,000

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, orez 200 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Morcovii, ceapa şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină şi se fierb în continuare. Supa se strecoară. În 100 g margarină sau unt se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, supă rezultată de la fierberea puilor, sare, gălbenuşuri de ou, suc de lămâie şi se fierb circa 15 minute, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări.

Prezentarea, şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu garnitură de orez.

Postat în din legume cu carne de pasăre, Mâncăruri _ |

ANGHEMACHT DIN CARNE DE PUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,150
Lămâie	kg	0,050
Cartofi	kg	2,000
Unt	kg	0,050
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos 100 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa şi pătrunjelul se curăță, se spală şi se crestează. Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Lămâia şi spală şi i se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare şi se spumează. Apoi se adaugă : morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină. Carnea fiartă se scoate separat şi se porționează. Supa rezultată se strecoară. Din untură sau ulei şi făină dizolvată în 150 ml apă se prepară un sos care se fierbe circa 20 minute. Se adaugă suc de lămâie şi bucăți de carne, se continuă fierberea 5 minute. Se adaugă bucăți mici de unt deasupra.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald cu garnitură de cartofi natur.

Postat în din legume cu carne de pasăre, Mâncăruri _ |

SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ (CU ARPACAŞ ŞI OREZ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,450
Carne de porc calitatea I	kg	0,300
Ceapă	kg	0,150
Untură	kg	0,050
Orez	kg	0,150
Arpacaş	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	4,300
Piper măcinat	kg	0,002
Foi de viță	kg	0,300
Sare	kg	0,020
Pentru sos		
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Borş*	l	1,000
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,015

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: sărmăluțe 150 g, sos 100 g, iaurt 20 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Foile de viță se curăță de codițe, se spală, se opăresc, în apă clocotită cu sare şi se răcesc. Ceapa se curăță, se spală; 150 g ceapă se taie mărunt, se înăbuşă în untură cu 50 ml apă şi se răceşte. Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Orezul şi arpacaşul se aleg de impurități, se spală, se fierb pe jumătate, separat, în apă cu sare şi se scurg de apă. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa înăbuşită. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, pătrunjel verde, arpacaş şi orez. Această compoziție se împarte în bucăți (câte 6—8 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se aşază pe câte o foaie de viță, se rulează, iar capetele se rulează şi se introduc în interior. Sărmăluțele astfel preparate se aşază într-o cratiță. Sosul se prepară astfel : ceapa (100 g) se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă, i se adaugă morcovii, țelina şi se continuă înăubşirea. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, borş şi sare. Se fierb circa 30 minute şi se pasează

peste sărmăluțe. Sărmăluțele se fierb împreună cu sosul la foc moderat, circa 45 minute, se adaugă mărar cu 5 minute înainte de sfirşitul fierberii.

Prezentarea şi servirea

Sărmăluțele în foi de viță se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde, cu iaurt deasupra.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

SARMALE IN FOI DE VARZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,500
Ceapă	kg	0,250
Untură	kg	0,150
Orez	kg	0,200
Varză albă murată	kg	4,300
Pastă de tomate	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	l	0,001
Piper boabe	kg	0,002
Cimbru	kg	0,005
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: sarmale (3,4 buc) 180 g, varză 230 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Ceapa se curăță şi se spală ; 50 g ceapă se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu circa 200 g ceapă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez şi apă (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în bucăți de circa 35 g (3 bucăți pentru o porție) sau 25 g (4 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se aşază una lingă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol şi se umple cu restul de varză tăiată care va acoperi şi sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa (50 g) se înăbuşă în untură cu 100 ml apă, sei adaugă boia, piper boabe, pastă de tomate diluată în apă şi se fierb circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completându-se cu zeama de varză sau cantitatea de apă necesară fierberii.

Sarmalele se fierb la foc moderat pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roşii şi se continuă fierberea circa o oră, la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din roşii deasupra. Se servesc calde. La cererea consumatorilor se serveşte şi ardei iute

Postat în cu carne de porc şi vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

SARMALE ÎN FOI DE VARZĂ (CU ARPACAŞ ŞI OREZ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,500
Ceapă	kg	0,250
Untură	kg	0,150
Arpacaş	kg	0,100
Orez	kg	0,100
Varză albă murată	kg	4,300
Pastă de tomate	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	l	0,001
Piper boabe	kg	0,002
Cimbru	kg	0,005
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: sarmale (3,4 buc) 180 g, varză 230 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul şi arpacaşul se aleg de impurități, se spală şi se fierb pe jumătate, în apă cu sare. Ceapa se curăță şi se spală ; 50 g se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu circa 200 g ceapă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez, arpacaş şi apă (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în bucăți de circa 35 g (3 bucăți la o porție) sau 25 g (4 bucăți la d porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetde ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se aşază una lângă alta într-o cratiță în care s-a aşezat un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol şi se umple cu restul de varză tăiată care va acoperi şi sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa (50 g) se înăbuşă, în untură cu 100 ml apă, se adaugă boia, piper boabe, pastă de tomate şi se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă peste sarmale, completându-se cu zeamă de varză sau cantitatea de apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roşii şi se continuă fierberea, circa o oră, la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din roşii deasupra. Se serveşte cald. La cererea consumatorilor se serveşte şi ardei iute.

Postat în cu carne de porc şi vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

SĂRMĂLUȚE IN FOI DE ŞTEVIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,500
Ştevie	kg	2,500
Ceapă	kg	0,150
Untură sau ulei	kg	0,050
Orez	kg	0,200
Smântână	kg	0,200
Lămâie	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020
Pentru sos		
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Borş*	l	1,000
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: sărmăluțe 140 g, sos 160 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici, se toacă cu maşina. Lămâia se stoarce şi i se extrage sucul. Ştevia se curăță de cotoare, se spală în multă apă rece, se opăreşte cu apă clocotită cu zeamă de lămâie (pentru a-şi menține culoarea). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte, se scurge de apă. Borşul se fierbe şi se strecoară. Țelina se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se opăreşte, apoi se răceşte în apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se amestecă cu carne tocată, orez, sare, piper, mărar verde. Din această compoziție se porționează sărmăluțe (câte 6 la o porție) şi se învelesc în foi de ştevie. Sărmăluțele se aşază într-o cratiță de jur împrejur, lăsându-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel : ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, țelina, sare şi se fierb 20 minute. Se strecoară peste sărmăluțe, se adaugă borş sau sare de lămâie şi se fierb la foc mic, circa 50 minute ; se adaugă mărar verde şi se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu smântână.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE SPANAC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,500
Spanac	kg	2,500
Ceapă	kg	0,150
Untură sau ulei	kg	0,050
Orez	kg	0,200
Smântână	kg	0,200
Lămâie	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020
Pentru sos		
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Borş*	l	1,000
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: sărmăluțe 140 g, sos 160 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici şi se toacă cu maşina. Lămâia se stoarce şi i se extrage sucul. Spanacul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape şi se opăreşte în apă clocotită cu zeamă de lămâie (pentru a-şi menține culoarea). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte, se scurge de apă. Țelina se curăță, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se opăreşte, apoi se răceşte în apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se amestecă cu carnea tocată, orez, sare, piper, mărar verde. Din această compoziție se porționează sărmăluțe (câte 6 la o porție) şi se învelesc în foi de spanac. Sărmăluțele se aşază într-o cratiță de jur împrejur, lăsându-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel : ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, țelină, sare şi se fierbe, 20 minute. Se strecoară peste sărmăluțe, se adaugă borş sau sare de lămâie şi se fierb la foc mic, circa 50 minute ; se adaugă mărar verde şi se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu smântână.

Postat în cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri _ |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ CU LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050
Usturoi	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală şi se săreazå. Morcovii, ceapa şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Puii se ung cu ulei, se presară piper şi se aşază în tavă. Se adaugă ceapă, morcovi, usturoi, apă (circa 100 ml) şi se frig ia cuptor circa 30 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, carnea se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

GULAŞ CU CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,100
Smântână	kg	0,250
Făină	kg	0,150
Chimen	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în ulei şi 200 ml apă. Se adaugă chimen, făină dizolvată în 150 ml apă rece, se completează ou 750 ml apă fiartă, smântână şi se continuă fierberea, circa 20 minute. Sosul obținut se strecoară peste carnea de pui, se adaugă piper şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite (cartofi natur, pireu de cartofi şi altele). Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI CU SOS TOMAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Cimbru	kg	0,001
Usturoi	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Vin alb	kg	0,050
Făină	kg	0,025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală şi se sărează. Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Puii se aşază într-o tavă cu ulei şi 100 ml apă şi se introduc la cuptor. Când puii sînt fripți, se scot pe platou şi se porționează. În jiul rămas se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, mujdei de usturoi, sare, cimbru, piper şi 250 ml apă fiartă. Se fierbe sosul circa 20 minute, se strecoară. Spre sfârşitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, pireu de cartofi şi altele) se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI CU SOS DE LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Cimbru	kg	0,001
Usturoi	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Făină	kg	0,025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Puii se aşază într-o tavă împreună cu morcovi, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină, se adaugă ulei, sare, apă (circa 200 ml) şi se introduce tava la cuptor pentru a se frige. Puiul fript se scoate separat, se răceşte puțin şi se porționează. Sosul rezultat se pasează, se adaugă pastă de tomate, apă fiartă (circa 800 ml) şi se fierbe, circa 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE CURCAN LA TAVĂ CU VARZĂ CĂLITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de curcan calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,050
Varză călită*	kg	2,000
Sare	kg	0,015

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, varză 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se spală, se sărează.

Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei, se aşază în tavă, se adaugă 150 ml apă, se introduce la cuptor circa 50 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, carnea se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de varză călită. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

VARZĂ CALITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Varză albă murată căpățână	kg	2,500
Untură	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Foi de dafin	kg	0,001

Gramaj pentru o portie de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza albă se curăță de cotoare, se taie fâşii lungi şi se stoarce bine de zeamă.

Tehnica preparării

Varza se înăbuşă în 100 g untură. Se adaugă piper, foi de dafin şi se introduce în cuptor circa 40 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri _ |

FRIPTURĂ BREZE DIN CARNE DE PUI CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Usturoi	kg	0,020
Cartofi	kg	2,000
Vin alb	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,030
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g, sos cu ciuperci 100 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală şi se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, ceapa, țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se taie lame. Usturoiul se curăță şi se pisează cu sare. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă morcovi, ceapă, țelină, pătrunjel rădăcină, piper, apă fiartă (circa 500 ml) şi se continuă înăbuşirea cu vasul acoperit, până ce carnea şi legumele sunt fierte. Separat, se înăbuşă ciupercile în 50 g ulei, se adaugă sare şi piper. Cartofii se înăbuşă în 50 g ulei şi 100 ml apă, apoi se adaugă peste ciuperci. Sosul rezultat din fierberea cărnii cu legume se pasează peste cartofi şi ciuperci şi se fierbe 30 minute. Se adaugă mujdei de usturoi, vin, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, bucățile de carne şi se continuă fierberea încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

CURCAN LA TAVĂ CU SOS DIN CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de curcan calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,050
Sos din ciuperci*	kg	2,000
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g, sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se trece prin flacără, se spală şi se sărează.

Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei, se aşază în tavă, se adaugă 150 ml apă şi se frige la cuptor, circa 50 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere carnea se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos separat, în sosieră. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş.a,

Postat în din legume cu carne de pasăre |

CURCAN CU MĂSLINE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de curcan calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,500
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,150
Morcovi	kg	0,150

Țelină rădăcină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Vin roșu	l	0,100
Măsline	kg	0,400
Piper măcinat	kg	0,002
Cimbru	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,0005
Lămâie	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g, sos 150 g, măsline 40 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie rondele. Făina se cerne. Cimbrul se spală. Lămâia se spală, iar din 100 g se extrage sucul. Măslinele se crestează şi se opăresc. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea, ceapa, morcovii, țelina se înăbuşă în ulei cu 150 ml apă. După înăbuşire se adaugă 1,5 l apă, piper, foi de dafin, cimbru, sare şi se fierbe circa 30 minute. Se scot bucățile de carne din sos, se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în apă (100 ml) şi se fierbe circa 15 minute. Sosul obținut se pasează, se adaugă măsline, suc de lămâie, vin, bucăți de carne şi se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din rondele de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PILAF SIMPLU



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Orez	kg	0,350
Supă de oase*	kg	1,000
Ulei	kg	0,075
Ceapă	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Se prepară supa de oase folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa şi orezul se înăbuşă în ulei, se adaugă supă, piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi se fierb la cuptor circa 20 minute, în vas acoperit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri _ |

MAMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ DIN MĂLAI EXTRA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mălai extra	kg	0,600
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă şi sare se presară puțin mălai. Când apa clocoteşte, se adaugă treptat mălaiul sub formă de ploaie, amestecând continuu cu telul până se îngroaşă. Fierberea durează circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se serveşte cald, la diferite preparate culinare.

Postat în Rețete garnituri _ |

MAMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mălai superior	kg	0,800
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă clocotită şi sare, se adaugă treptat mălaiul sub formă de ploaie, amestecând continuu cu telul, până se îngroaşă. Fierberea durează circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se serveşte cald, la diferite preparate culinare.

Postat în Rețete garnituri _ |

KEVSKAIA DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Piept de pui cu os	kg	2,500
Unt	kg	0,300
Făină	kg	0,100
Ouă	kg	0,350
Pesmet	kg	0,300
Pâine albă	kg	1,000
Ulei	kg	0,400
Sare	kg	0,030
Lămâie	kg	0,050
Cartofi pai*	kg	1,000

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: kevskaia 300 g, cartofi 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de pui se spală, se dezosează, lăsând osul mic de la aripă. Carnea se curăță de tendoane, se îndepărtează pielea şi se bate puțin, se sărează. Untul se alifiază, se adaugă sare şi se porționează în 10 bucăți de formă cilindrică (bastonaşe), astfel încît să poată fi rulate în bucățile de carne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Pâinea se curăță de coajă şi se taie în crutoane conice. Lămâia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Bastonaşele de unt se aşază pe bucățile de carne, se rulează având grijă ca osul să rămână afară. Rulourile obținute, se trec prin ou, făină şi pesmet, operație ce se repetă încă o dată, apoi se prăjesc în ulei. In uleiul rămas, se prăjesc crutoanele de pâine, date prin oul rămas de la pane.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi pai şi felii de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

CARTOFI PRĂJIŢI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cartofi	kg	3,000
Ulei	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofi se spală, se curăță, se spală, se taie felii şi se lasă în apă rece.

Tehnica preparării

Feliile de cartofii se scurg de apă şi se taie pe lung în fâșii. Se prăjesc în ulei încins. Se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri _ |

MACAROANE CU PIEPT DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Macaroane	kg	0,600
Piept de pui cu os	kg	0,800
Cașcaval	kg	0,100
Unt	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 250 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de pui se curăță, se spală. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece şi se lasă să se răcească 15 minute, se trec sub jet de apă rece şi se mențin la cald. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Pieptul de pui se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se taie fâșii subțiri, se înăbuşă în 75 g unt cu supă, se adaugă pastă de tomate, piper şi se fierb circa 10 minute. Separat macaroanele se strecoară şi se înăbuşă în 75 g unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : se aşază macaroanele, peste care se adaugă carnea cu sos şi se presară caşcaval. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

LEGUME CU CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,250
Ceapă	kg	0,200
Usturoi	kg	0,025
Pastă de tomate	kg	0,100
Morcovi	kg	0,500
Țelină rădăcină	kg	0,200
Pătrunjel rădăcină	kg	0,250
Ardei gras	kg	0,300

Varză albă	kg	0,500
Dovlecei proaspeți	kg	0,500
Fasole verde proaspătă Sau conservă	kg kg	0,500 0,300
Mazăre verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,500 0,300
Cartofi	kg	0,750
Roșii proaspete	kg	0,500
Vin alb	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, legume 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza albă, pătrunjelul rădăcină, dovleceii se curăță, se spală şi se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Mazărea verde proaspătă şi fasolea verde proaspătă se curăță, se spală şi se fierb separat în apă cu sare. Mazărea şi fasolea conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie felii. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii; 200 g roşii se taie rondele (pentru decor). Usturoiul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 100 g untură sau ulei, cu 100 ml apă şi se scot separat; în uleiul rămas se înăbuşă ceapa şi usturoiul, se adaugă pastă de tomate şi 300 ml apă fiartă necesară fierberii. In acest sos se adaugă bucățile de carne şi se fierb împreună. Separat, în 150 g untură sau ulei cu apă (200 ml) se înăbuşă morcovi, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină, Când sunt înăbuşite pe jumătate, se adaugă cartofi, varză şi fasole verde. După 15 minute, se adaugă dovlecei, ardei gras, mazăre, roşii, bucățele de carne cu sos, piper, sare şi se continuă fierberea, amestecând pentru a nu se prinde de vas. Se introduce la cuptor, iar spre sfârșitul fierberii se adaugă rondelele de roşii, vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PAPRICAŞ CU CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Făină	kg	0,050

Boia de ardei dulce	kg	0,002
Smântână	kg	0,300
Sare	kg	0,030
Cartofi natur*	kg	1,200

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Puii împreună cu ceapa se înăbuşă în 150 g untură, 150 ml apă. Se acoperă vasul şi se fierbe înăbuşit. Cînd carnea este aproape înăbuşită, se adaugă boia, făină dizolvată în apă rece (100 ml), sare, continuând fierberea circa 10 minute. Se adaugă smântână şi se fierbe împreună circa 10—15 minute ; se scot bucățile de carne şi se pasează sosul peste ele.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

CARTOFI NATUR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	2,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se fierb în apă cu sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri |

OSTROPEL DIN CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,150

Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Usturoi	kg	0,050
Vin alb	kg	0,050
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de pasăre*	kg	1,250
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos 100 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Carnea de pui, ceapa şi morcovii se înăbuşă în ulei cu 200 g supă. Se adaugă făină dizolvată în supă rece (50 g), pastă de tomate, sare. Se completează cu un kg supă şi se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Se adaugă usturoiul şi se continuă fierberea circa 25 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

GĂINĂ RASOL CU LEGUME ŞI HREAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de găină calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Morcovi	kg	0,800
Țelină rădăcină	kg	0,300
Pătrunjel rădăcină și păstârnac	kg	0,200
Ceapă	kg	0,100
Cartofi	kg	1,800
Pătrunjel verde	kg	0,050

Hrean	kg	0,400
Oțet 9 grade	kg	0,100
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, legume şi hrean 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără şi se spală. Morcovii, țelina, ceapa, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin, se amestecă cu oțet şi apă. Pătrunjelul verde sa curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea de găină se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi, țelină, ceapă, pătrunjel rădăcină şi păstârnac şi se fierb. Carnea fiartă se scoate separat, se lasă să se răcească puțin, se porționează şi se păstrează într-un vas cu supă strecurată. Morcovii fierți se păstrează în puțină supă (300— 400 g).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi morcovi, cu pătrunjel verde deasupra. Sosul de hrean se prezintă separat în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ CU MUJDEI ŞI MĂMĂLIGĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pui la tavă*	kg	1,500
Sos de usturoi (mujdei)*	kg	0,500
Mămăligă românească din mălai extra*	kg	2,000

*se preiau rețetele respective

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g, mujdei 50 g, mămăligă 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Puiul la tavă, mujdeiul şi mămăliga se prepară folosind rețetele respective.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mujdei în sosieră şi mămăligă separat pe farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI LA TAVĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se trec prin flacără, se spală, se curăță, se săreazăă.

Tehnica preparării

Puii se ung cu ulei, se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se frig la cuptor. În timpul frigerii, se stropesc cu jiul format.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din carne de pasăre _ |

MĂMĂLIGĂ ROMÂNEASCĂ DIN MĂLAI EXTRA



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mălai extra	kg	0,600
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă şi sare se presară puțin mălai. Când apa clocoteşte se adaugă mălaiul în bloc şi se lasă să fiarbă la foc potrivit la 30—40 minute, se amestecă bine până se obține o compoziție omogenă şi bine fiartă. Se adună de pe margine către centru cu ajutorul unei linguri de lemn înmuiată în apă fiartă sau supă şi se lasă pe foc mic, până cînd se evaporă din umiditate şi se dezlipeşte de pe pereții vasului, apoi se răstoarnă pe taler din lemn, sau se păstrează la cald în vasul în care a fiert.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se serveşte cald, la diferite preparate.

Postat în Rețete garnituri _ |

MĂMĂLIGĂ ROMÂNEASCĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mălai superior	kg	0,800
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă şi sare se presară puțin mălai ; când apa clocoteşte, se adaugă mălaiul în bloc şi se lasă să fiarbă la foc potrivit, 30—40 minute. Se amestecă bine până se obține o compoziție omogenă şi bine fiartă. Se adună de pe margine către centru cu ajutorul unei linguri de lemn înmuiată în apă fiartă sau supă şi se lasă pe foc mic, până când se evaporă din umiditate şi se dezlipeşte de pe pereții vasului ; apoi se răstoarnă pe taler din lemn sau se păstrează la cald în vasul în care a fiert.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se serveşte cald, la diferite preparate culinare.

Postat în Rețete garnituri _ |

SOS ALB (SUPREM)



Produs finit: 1 Kg

Materii prime	U.M.	Cantitate
Unt	Kg	0,100
Făină	Kg	0,125
Supă de pasăre *	Kg	0,750
Frişca	Kg	0,100
Esentă de ciuperci (lichid de la ciupeci conservate)**	Kg	0,050
Lămâie	Kg	0,150
Ouă (4 gălbenuşuri)	Kg	0,100
Sare	Kg	0,010

* Se preia rețeta respectivă

**Se preia de la preparatele cu ciuperci la care nu se foloseşte întreaga cantitate de lichid.

PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB DIN SUPĂ DE PASĂRE (SUPREM)

Operații pregătitoare

Făina se cerne şi se dizolvă în 100 g supă de pasăre. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Gălbenuşurile se amestecă cu frişcă pentru omogenizare.

Tehnica preparării

Untul (75 g) se topeşte într-o cratiță şi se adaugă faină dizolvată. Se amestecă continuu, adaugând treptat supă, sare, esență de ciuperci, şi se fierb circa 10 minute. Se adaugă gălbenuşurile continuând fierberea circa 15 minute. Dacă sosul prezintă aglomerari, se strecoară prin etamină (tifon). Se adaugă sucul de lămâie. Se adaugă la suprafață bucați de unt (25 g), pentru a nu forma crustă. Se menține la cald.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se serveşte cald la preparate din peşte, pasăre ş.a.

Postat în Sosuri calde _ |

PUI CU OREZ ŞI SOS ALB (SUPREM)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Făină	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,200

Lămâie	kg	0,050
Ouă (3 gălbenuşuri)	kg	0,075
Orez	kg	0,300
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: carne 90 g, orez şi sos 230 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală şi se porționează. Morcovii, ceapa şi țelina se curăță, se spală şi se crestează. Orezul se alege de impurităţi şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri, Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma şi se adaugă ceapă, morcovi şi ţelină. Bucăţile de carne fierte se scot separat într-un vas iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbuşă în 100 g untură sau ulei, se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii, sare şi se fierbe în cuptor, cu vasul acoperit. Din 100 g untură sau ulei, făină dizolvată în supă rece şi supă (circa 1 kg) se prepară sosul alb (suprem) la care se adaugă gălbenuşurile de ou, suc de lămâie şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: bucăţi de carne, orez montat în diferite forme şi sos deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU MORCOVI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Smântână	kg	0,300
Lapte	l	0,500
Morcovi	kg	1,000
Unt	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos şi morcovi 160 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală şi se taie în lungime. Făina se cerne. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Morcovii se înăbuşă în unt cu 100 ml apă şi se adaugă cantitatea de apă necesară fierberii. Bucățile de carne şi ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă; Când sunt gata, bucățile de carne se scot separat, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă treptat cantitatea rămasă

de lapte şi se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână şi sare. Sosul obținut se amestecă cu carne, morcovi şi se continuă fierberea circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU MĂSLINE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,075
Măsline	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Foi de dafin	kg	0,00025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos 125 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se săreazǎ. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi țelina se curăță, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se opăresc şi se țin în apă rece. Pasta de tomate se diluează, cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în 75 g ulei cu 100 ml apă. Separat, se înăbuşă ceapa în 75 g ulei cu 100 ml apă, împreună cu morcovi, pătrunjel rădăcină, țelină, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, piper, apă fiartă (1 litru), sare şi se fierb circa 30 minute. Sosul format se pasează peste bucățile de carne, se adaugă măsline şi se fierb încă 10 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU FASOLE VERDE



Materii prime	**UM**	**Cantitate**

		brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Pastă de tomate	kg	0,075
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	1,800 1,000
Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Usturoi	kg	0,030
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, fasole verde 100 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa şi usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Mărarul se curăță, se spală, se taie mărunt. Fasolea verde conservă se scurge de lichid şi se spală. Dacă se foloseşte fasole verde proaspătă se curăță, se spală, se taie şi se fierbe în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100, ml apă. Făina se cerne. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Bucățile de pui şi ceapa se înăbuşă în ulei cu 150 ml apă; Când sunt gata carnea se scoate separat, se adaugă făină dizolvată în apă rece, pasta de tomate, sare, piper, boia de ardei, circa 1 litru apă fiartă, continuând fierberea 20 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă fasole verde, roşii, usturoi, se mai fierbe împreună, circa 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU CONOPIDĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200

Făină	kg	0,050
Morcovi	kg	0,200
Conopidă	kg	2,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, conopidă 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa şi morcovii se curăță, se spală, se taie mărunt. Conopida se curăță, se spală, se desface buchețele, se ține în apă cu sare şi se opăreşte. Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de pui şi ceapa se înăbuşă în 75 g ulei şi 100 mi apă. Separat se înăbuşă morcovii in 75 g ulei cu apă (100 ml), se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, sare, 11itru apă fiartă şi se continuă fierberea, 30 minute. Sosul se pasează peste carnea de pui, se adaugă conopidă şi roşii, continuând fierberea circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU CIUPERCI SI MĂSLINE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Unt	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,025
Morcovi	kg	0,025
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Măsline	kg	0,200
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,300 0,150
Făină	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050

Vin alb	l	0,100
Lămâie	kg	0,050
Cartofi	kg	1,250
Ulei	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, garnitură și sos 280 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, şi se decojesc, se taie sferturi. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Lămâia se spală şi se taie rondele. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în puțină apă. Măslinele se opăresc.

Tehnica preparării

Puii se înăbuşă în unt cu 100 ml apă; Când sunt gata se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbuşă ceapa şi morcovii, se adaugă făina dizolvată în apă rece, pastă de tomate, circa 1 litru apă fierbinte şi se mai fierb 20 minute. Sosul se pasează peste carne. Se adaugă ciuperci, măsline, roşii, sare, piper şi se continuă fierberea 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cartofii se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de ciuperci şi măsline, cu decor din felii de lămâie şi pătrunjel verde deasupra şi cu garnitură de cartofi prăjiți. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Untură sau ulei	kg	0,150
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Roșii proaspete sau Consrvă	kg kg	0,500 0,250
Sos brun (spaniol)*	kg	1,000
Vin alb	l	0,100
Patrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, pilaf 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape. Când se folosesc ciupercile conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile se taie lame. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în untură sau ulei cu puțină apă (150 ml). Când carnea este pe jumătate fiartă, se scoate în alt vas. În untura sau uleiul rămas se înăbuşă ciupercile, se adaugă sare, piper, vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjei verde. Se adaugă bucățile de pui, sos brun, se fierb împreună 10 minute adăugând şi roşiile.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PILAF CU PULPE DE CURCAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pulpe de curcan cu os	kg	1,350
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Orez	kg	0,700
Ulei	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, pilaf 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpele de curcan se spală. Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală. Ceapa se curăță, se spală ; 50 g se taie sferturi, iar 100 g se taie mărunt.

Tehnica preparării

Pulpele de curcan se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, țelină, ceapă tăiată sferturi. Orezul şi ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la curcan), se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului şi piper. Carnea se porționează, se aşază peste pilaf şi se introduce la cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PILAF CU MĂRUNTAIE DE PUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pipote și inimi de pui	kg	0,600
Ficat de pui	kg	0,400
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Orez	kg	0,700
Ulei	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 60 g, pilaf 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Măruntaiele ele pui se curăță, se spală. Morcovii, țelina se curăță, se spală, se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală. Ceapa se curăță şi se spală ; 50 g se taie sferturi, iar 100 g se taie mărunt.

Tehnica preparării

Inimile şi pipotele de pui se fierb în apă cu sare, se spumează. Se adaugă morcovii, țelina, ceapa sferturi, se continuă fierberea. Ficatul de pui se adaugă mai tîrziu. Orezul şi ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în ulei eu 150 g supă strecurată (de la pui), se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului. Măruntaiele de pui se aşază peste pilaf şi se introduc la cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea şt servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PILAF CU CARNE DE PUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Orez	kg	0,700
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, pilaf 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie sferturi. Ceapa se curăță, se spală; 50 g se taie în sferturi, iar 100 g se taie mărunt. Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează şi se adaugă morcovi, 50 g ceapă sferturi şi țelină. Orezul şi ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la pui) adăugând în continuare supa necesară fierberii orezului şi piper. Puii se porționează, se aşază peste pilaf şi se introduc în cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PILAF CU CARNE DE CURCAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de curcan calitatea I fără cap și picioare	kg	1,350
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Orez	kg	0,700
Untură sau ulei	kg	0,150
Sare	kg	0,030
Țelină rădăcină	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, pilaf 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Curcanul se curăță, se spală şi se porționează. Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală şi se crestează. Orezul se alege de impurități şi se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează şi se adaugă morcovi, ceapă şi țelină. Când sunt fierte, bucățile de carne se scot separat într-un vas cu puțină supă, cât să le acopere, iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbuşă în untură sau ulei, se adaugă o cantitate dublă de supă, sare şi se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit, circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

PUI SOTE CU GĂLUŞTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Unt	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Smântână	kg	0,300
Făină	kg	0,450
Ouă	kg	0,200
Ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, găluște 100 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează, se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în unt şi 100 ml apă şi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbuşă ceapă, se adaugă 100 g făină dizolvată în 100 ml apă rece, 150 g smântână, sare şi se fierbe. Sosul format se toarnă peste bucățile de pui, se adaugă cantitatea de apă necesară fierberii şi se fierb circa 15 minute. Găluştele se prepară astfel: uleiul se fierbe cu 250 ml apă, se adaugă făina în bloc. Compoziția se răceşte puțin, se adaugă ouăle, unul câte unul, sare şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se porționează cu lingurița găluşte, care se fierb în apă clocotită cu sare, circa 5 minute, apoi se adaugă la sosul cu carne împreună cu restul de smântână şi se fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI SOTE CU CONOPIDĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Unt	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,125
Smântână	kg	0,300
Conopidă	kg	2,000
Lapte	l	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, conopidă 100 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Conopida se curăță, se desparte în buchețele care se țin in apă cu sare 10 minute şi se fierb. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de pui şi ceapa se înăbuşă în 75 g unt cu 100 ml apă. Separat, in 75 g unt se adaugă faină dizolvată în 100 ml lapte rece, apoi restul de lapte, smântână, sare şi se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste carne, se adaugă conopidă şi se fierb încă circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

PUI SOTE CU CIUPERCI ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Margarină sau unt	kg	0,150
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Făină	kg	0,100
Smântână	kg	0,300
Lapte	l	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos şi ciuperci 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Dacă se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în 75 g margarina sau unt cu 100 ml apă, se scot separat. Ceapa, morcovii şi pătrunjelul rădăcină se înăbuşă în margarina rămasă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, laptele fiert, smântână şi sare şi se fierb 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Ciupercile se înăbuşă în 75 g margarină sau unt, se adaugă peste sosul cu carne şi se mai fierb împreună, circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

PUI SOTE CU ARPAGIC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Unt	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Arpagic	kg	0,900
Smântână	kg	0,300
Lapte	l	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, arpagic 120 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează, se sărează. Arpagicul se opăreşte, se curăță şi se spală. Făina se cerne. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în 75 g unt cu 100 ml apă şi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbuşă arpagicul. În restul de unt (75 g) se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă, smântână şi se fierb împreună circa 20 minute, amestecând continuu. Sosul se toarnă peste bucățile de carne, se adaugă arpagicul şi se continuă fierberea, circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI PARIZIAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pulpe și piept de pui cu os	kg	1,350
Ouă	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Ulei	kg	0,300
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 120 g, cartofi 120 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează, se bate puțin şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat cu telul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se trec prin făină şi ou bătut şi se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI PANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pulpe și piept de pui cu os	kg	1,350
Făină	kg	0,100
Ouă	kg	0,200
Pesmet	kg	0,250
Ulei	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează, se bate puțin şi se sărează. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se trec prin făină, ou bătut şi pesmet. Se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI ÎN CASEROLE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,850 0,500
Untură sau ulei	kg	0,050
Margarină	kg	0,200
Costiță afumată	kg	0,250
Arpagic	kg	0,750
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Morcovi	kg	0,500

Vin alb	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, garnitură 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală. Costița se taie cuburi. Arpagicul se opăreşte, se curăță şi se spală. Morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie mărunt. Mazărea proaspătă se spală şi se fierbe. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Puii se ung cu untură sau ulei (25 g) se sărează, se aşază într-o tavă cu untură şi se frig la cuptor. În timpul frigerii, se stropesc cu vin şi jiul format. Costița se înăbuşă cu puțină apă (100 ml). Morcovii, mazărea, arpagicul şi ciupercile se înăbuşă separat cu câte 50 g margarină şi puțină apă, sare şi piper. Puii fripți se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume şi costiță afumată şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI ÎN ASPIC CU SALATĂ A LA RUS



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Salată a la rus*	kg	0,200
Aspic*	kg	0,250
Sos alb*	kg	0,030
Maioneză*	kg	0,050
Gogoșari roșii	kg	0,040
Salată verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preiau rețetele respective

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, salată şi sos 170 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală. Gogoşarii roşii se spală, se curăță de cotor şi semințe şi se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte (bain marie). Salata a la rus, aspicul, sosul alb şi maioneza se prepară folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare şi se spumează; după fierbere se răcesc şi se porționează. Salata a la rus se montează pe platou. Sosul alb se amestecă cu 200 g aspic. Cu acest sos se înnapează bucățile de pui, se lasă la rece 5—10 minute. Pe bucățile înnapate se execută un decor din gogoşari roşii şi se acoperă cu aspic topit. Se lasă din nou la rece, 5—10 minute, apoi se montează pe salata a la rus. Marginea salatei se ornează cu maioneză cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriț.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI IN ASPIC (PIESĂ ÎNTREAGĂ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,050
Aspic*	kg	0,400
Castraveți murați	kg	0,150
Gogoțari roșii în oțet	kg	0,150
Ouă	kg	0,050
Salată verde	kg	0,100
Sare	kg	0,020

***se preia rețeta respectivă**

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 1 kg, aspic și decor 600 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacără, se spală, se sărează şi se leagă. Castraveții murați şi gogoşarii se spală şi se taie în diferite forme. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte (bain marie).

Tehnica preparării

Puiul se unge cu ulei, se aşază într-o tavă şi se frige în cuptor. În timpul frigerii se stropeşte cu jiul format. După frigere, se răceşte, se formează un decor din castraveți, gogoşari, felii de ou şi se înnapează în aspic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă, neporționat, pe platou cu decor de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU VINETE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,200

Ceapă	kg	0,250
Făină	kg	0,030
Pastă de tomate	kg	0,050
Usturoi	kg	0,040
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vinete proaspete	kg	1,800
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, vinete 120 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Vinetele se spală, se curăță de coajă parțial (în fâșii) şi se taie felii lungi, cu grosimea de 1 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în 100 g ulei şi 100 ml apă. Când sunt gata, se scot separat. In uleiul rămas se înăbuşă ceapa, se adaugă făină dizolvată cu puțină apă rece, boia, pastă de tomate, sare şi apă fiartă (circa 1 1itru) şi se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne. Vinetele felii se sărează şi se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă peste carnea cu sos, împreună cu usturoi, piper, roşii şi se introduc la cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Smântână	kg	0,300
Făină	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pui şi ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Când carnea este gata, se scoate separat; se adaugă făină dizolvată în 150 ml apă rece, sare, smântână, apă (1 1itru) şi se fierb circa 15 minute. Sosul se strecoară peste carne şi se continuă fierberea 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie sau în țambal. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI CU ROŞII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,300
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	2,500 1,250
Zahăr	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, roșii și sos 230 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără şi se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojese, se taie capacul, se scot semințele şi se scurg de suc; se aşază într-o tavă cu 50 g untură sau ulei şi puțină apă, apoi se introduc la cuptor 5 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă împreună cu ceapă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă în vas acoperit. Când carnea este aproape gata, se scoate separat, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, suc de la roşii, apă fiartă (circa 500 ml) şi se fierb 15 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de pui, se adaugă sare, zahăr, piper, roşii şi se gratinează la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

CARTOFI CU CIOLAN DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rasol de porc cu os fără cheie	kg	2,800
Cartofi	kg	2,500
Ceapă	kg	0,600
Untură	kg	0,150
Roșii conservă	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciolan 200 g, cartofi 150 g, ceapă și sos 50g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opăreşte şi se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Rasolul se înăbuşă la cuptor într-o tavă cu 75 g untură, zeamă de la roşii şi puțină apă, apoi se adaugă apă fiartă (circa 2 1itri) şi se fierbe pe plită, în vas acoperit. Se adaugă piper şi sare. Ceapa se înăbuşă în restul de untură cu 100 ml apă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu roşii deasupra, ceapă înăbuşită şi garnitură din cartofi natur cu pătrunjel verde. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CARNE DE PORC CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Ulei	kg	0,050
Ceapă	kg	0,400
Sos de smântână*	kg	1,100
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Sare	kg	0,010

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă împreună cu ceapa. Sosul de smântână se toarnă peste carne, se adaugă sare, boia de ardei şi se fierb circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase şi orez.

Postat în din legume cu carne de porc |

CAP DE PORC FIERT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cap de porc	kg	2,500
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Morcovi	kg	0,050
Ceapă	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,050
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 125 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Capul de porc se trece prin flacără, se curăță, se spală şi se opăreşte. Morcovii, ceapa şi țelina se curăță, se spală şi se crestează.

Tehnica preparării

Capul de porc se fierbe în apă cu sare şi se spumează. Se adaugă morcovi, țelină şi ceapă. Când capul de porc este fiert, se scoate şi se răceşte ; oasele se scot, carnea se presară cu boia şi piper.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în din legume cu carne de porc |

VOL- AU- VENT CU CARNE DE GĂINĂ ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de găină fără cap și picioare	kg	1,000
Sos de smântână*	kg	0,900
Vol-au-vent cu capac*	buc	20
Lămâie	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: vol-au-vent (2 bucați) 70 g, carne și sos 130 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără, se spală şi se fierbe în apă cu sare, se spumează; după fierbere, se răceşte, se îndepărtează pielea, se dezosează şi se taie cuburi mici. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe împreună cu sosul de smântână şi sucul de lămâie, circa 5 minute. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile, se pun căpăcelele, iar sosul rămas se aşază de jur împrejur.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald (câte 2 bucăți la porție).

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

VOL-AU-VENT CU CARNE DE GĂINĂ ŞI SOS MADERA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de găină fără cap și picioare	kg	0,500
Creier de vită	kg	0,300
Șuncă presată	kg	0,250
Ficat de găină	kg	0,250
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Unt	kg	0,050
Sos Madera*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,001
Vol-au-vent cu capac*	buc	20
Sare	kg	0,010

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: vol-au-vent (2 bucați) 70 g, carne, ciuperci și sos 130 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără, se spală, se fierbe în apă cu sare şi se îndepărtează spuma; după fierbere, se răceşte, se îndepărtează pielea, se dezosează, se taie cuburi mici. Creierul de vită se curăță de membrană, se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sângelui, se fierbe în apă cu sare, se răceşte şi se taie cuburi mici. Ficatul se curăță de pielițe, se spală, se fierbe în apă cu sare, se trece prin jet de apă rece, se taie cuburi mici. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie mărunt. Ciupercile se înăbuşă în unt, se adaugă sare. Şunca presată se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Sosul Madera se fierbe circa 10—15 minute, împreună cu ciupercile, şunca, carnea de pasăre, ficat, creier şi piper. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile încălzite, se pun căpăcelele iar compoziția rămasă se aşază de jur împrejur.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald (câte 2 bucăți la porție).

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

VOL-AU-VENT CU CARNE DE GAINĂ ŞI SOS ALB



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de găină fără cap și picioare	kg	0,500
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Ficat de găină	kg	0,250
Unt	kg	0,050
Lămâie	kg	0,050
Sos alb*	kg	0,700
Vol-au-vent cu capac*	buc	20
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: vol-au-vent (2 bucați) 70 g, sos 130 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără, se fierbe în apă cu sare, se spumează ; după fierbere se răceşte, se îndepărtează pielea, se dezosează şi se taie cuburi mici. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, ciupercile se taie mărunt, se înăbuşă în unt, se adaugă sare. Ficatul se curăță de pielițe, se spală, se fierbe în apă cu sare, se trece sub jet de apă rece şi se taie cuburi mici. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Sosul alb se fierbe circa 10 minute împreună cu ciuperci, carne de pasăre, ficat de pasăre, piper şi suc de lămâie. Cu această compoziție se umplu val-au-vent-urile încălzite, se pun căpăcelele, iar compoziția rămasă se aşază de jur împrejur.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald (câte 2 bucăți la porție).

Postat în din legume cu carne de pasăre |

TOCANĂ CU CARNE DE PUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ceapă	kg	0,750
Usturoi	kg	0,025
Ardei gras	kg	0,300
Roșii proaspete sau Conservă	kg	0,500 0,250
Pastă de tomate	kg	0,050
Făină	kg	0,050

Boia de ardei dulce	kg	0,001
Vin alb	l	0,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper macinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Mămăliguță*	kg	2,000
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos 200 g, mămăliguță 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii graşi se spală, se curăță şi se taie fâșii subțiri (julien). Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Usturoiul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în untură sau ulei cu puțină apă (100 ml). Când carnea este pe jumătate fiartă se scoate separat. în untura sau uleiul rămas se înăbuşă ceapa, se adaugă ardei gras, roşii, boia de ardei, făina dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, usturoi, foi de dafin, piper, sare, se adaugă apă fiartă, (1,5 1) şi se fierb împreună circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne şi se continuă fierberea încă circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi mămăliguță. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre _ |

SOTE DIN MĂRUNTAIE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Inimi și pipote de pui	kg	0,800
Ficat de pui	kg	0,500
Ceapă	kg	0,400
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,300 0,150
Untură sau ulei	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: măruntaie 80 g, sos 140 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Măruntaiele de pui se curăță, se spală şi se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Măruntaiele de pui şi ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu apă (150 ml). Se adaugă roşii, pastă de tomate şi făină dizolvată în 100 mi apă rece, 1 1itru apă fiartă, sare, piper şi se fierb circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel vercle deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

RIZOTO CU FICĂȚEI DE PASĂRE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ficat de pui și găină	kg	1,000
Orez	kg	0,700
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Supă de pasăre*	kg	2,000
Cașcaval	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: ficat 60 g, caşcaval şi rizoto 215 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se curăță, se spală şi se taie bucăți. Morcovii, ceapa şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală şi se scurge de apă. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbuşă în 50 g ulei. Separat în 50 g ulei cu puțină supă (50 g), se înăbuşă ceapă, morcovi şi țelină, se adaugă făină dizolvată în supă rece, pastă de tomate, 500 g supă necesară fierberii şi se fierb împreună 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste ficăței şi se fierb împreună circa 10 minute, adăugându-se sare, piper şi vin. Orezul se înăbuşă în uleiul rămas (100 g), se adaugă restul de supă de pasăre, sare şi se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie montat astfel : orez în diferite forme, sos cu ficăței, cu caşcaval ras deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

RAGUT DIN CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Ceapă	kg	0,500
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Morcovi	kg	0,400
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,900 0,500
Mazare verde conservă	kg	0,500
Ardei gras	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, legume și sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Fasolea proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe. Fasolea şi mazărea conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în 75 g ulei cu 100 ml apă şi se scot separat. În uleiul rămas se înăbuşă ceapa, se adaugă boia, pastă de tomate, sare şi se fierb încă 10 minute. Sosul format se toarnă peste carne şi se fierb circa 10 minute. Morcovii se înăbuşă în 75 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei şi se continuă înăbuşirea circa 10 minute, apoi se adaugă la carne împreună cu fasole, mazăre, piper, roşii şi se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI UMPLUT LA TAVĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	2,000
Ulei	kg	0,150
Păine albă	kg	0,250
Ouă	kg	0,200
Ceapă	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Lapte	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ficat de pui	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se scot oasele de la piept, fără să se taie carnea. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte şi se scurge bine. Ficatul de pui se curăță, se spală şi se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece; două ouă se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie cuburi, restul cantității de ouă se sparg, se separă albuşurile de gălbenuşuri.

Tehnica preparării

Ceapa şi ficatul se înăbuşă separat în 75 g ulei cu 100 ml apă, se răcesc şi se amestecă cu pâine, ouă fierte, sare, piper, pătrunjel, gălbenuşuri de ou şi albuşuri bătute spumă. Cu această compoziție se umplu puii, se cos, se ung cu 75 g ulei, se aşază într-o tavă şi se frig la cuptor, circa 30 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, se răcesc puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi pai sau şip, pireu de cartofi ş. a.).

Postat în din legume cu carne de pasăre |

PUI SOTE CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300
Unt	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Smântână	kg	0,300
Făină	kg	0,100

Lapte	l	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbuşă în unt cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În untul rămas se înăbuşă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă, sare şi smântână, se fierbe şi se amestecă pentru a nu se forma aglomerări. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne şi se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

COTLET DE PORC (ARDELENESC)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Ceapă	kg	0,400
Ardei gras	kg	0,400
Făină	kg	0,600
Ouă	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, găluşte 120 g, sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie în fîşii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin 50 g făină şi se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa şi ardeiul gras se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, piper, sare şi circa 1,5 1 apă fiartă. Sosul se fierbe 10 minute, apoi se adaugă peste cotlet şi se fierbe în continuare la foc moderat, circa 30 minute. Din 550 g făină, ouă şi apă (circa 200 ml) se prepară o cocă din care se fac găluşte, care se fierb în apă clocotită cu sare, apoi se răcesc în apă rece şi se scurg de apă. Găluştele se adaugă în sos.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CONOPIDĂ CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Conopidă	kg	2,500
Ceapă	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Morcovi	kg	0,100
Păstârnac	kg	0,100
Roşii proaspete	kg	0,400
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, conopidă 125 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii şi păstârnacul se curăță, se spală şi se taie felii. Conopida se desface in bucățele, se spală, se ține în apă rece cu sare 10 minute şi se opăreşte. Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii şi păstârnacul se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă apă fiartă necesară fierberii (circa 500 ml), sare şi piper. Se fierb circa 30 minute. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, pastă de tomate şi se continuă fierberea. Sosul se pasează peste bucățile de carne, se adaugă conopidă, roşii şi se fierb circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CIUPERCI CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Piept de porc cu os	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	1,000 0,500
Piper măcinat	kg	0,001
Vin alb	l	0,100
Sos brun*	kg	1,100
Pătrunjel verde	kg	0,050

Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 60 g, ciuperci şi sos 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează. Ciupercile proaspete se curăță şi se spală în mai multe ape. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sosul brun şi se fierb împreună circa 30 minute. Separat, ciupercile se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă şi se adaugă peste carne, împreună cu piper, sare şi vin, continuînd fierberea 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CIULAMA DE RINICHI CU MĂMĂLIGUȚĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Rinichi de porc	kg	1,200
Ulei	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Făină	kg	0,300
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Supă de oase*	kg	1,500
Mălai extra	kg	1,600
Oțet 9 grade	kg	0,010
Sare	kg	0,040

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: rinichi 60 g, sos 160 g, mamăliguță 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie longitudinal, se înlătură capsula, se țin 30 minute în apă rece cu oțet, se opăresc, se spală cu apă rece şi se taie cuburi mici. Făina şi mălaiul se cem. Morcovii, ceapa şi țelina se curăță, se spală şi se crestează.

Tehnica preparării

Rinichii se fierb în circa 2 1 apă cu sare, circa 1 oră. Se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi şi țelină. Făina dizolvată în 300 g supă de oase rece se adaugă în ulei încălzit, împreună cu cantitatea de supă rămasă, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă bucățile de rinichi şi se continuă fierberea circa 15—30 minute. Untul tăiat în bucăți mici se aşază deasupra, pentru a împiedica formarea crustei. Mămăliguța se prepară din mălai, sare şi circa 2,5 1 apă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu mămăliguță.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

CIOLAN DE PORC CU USTUROI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Rasol de porc cu os fără cheie	kg	2,800
Cartofi	kg	2,000
Ceapă	kg	0,100
Usturoi	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciolan 200 g, sos şi cartofi 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opăresc şi se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol şi ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece şi pasta de tomate se adaugă peste bucățile de rasol împreună cu usturoi şi circa 2 1itri apă fiartă şi sare. Se fierb în vas acoperit, circa 1 oră.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

CIOLAN DE PORC CU SOS PICANT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Rasol de porc cu os fără cheie	kg	2,800
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,500

Pastă de tomate	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Muştar	kg	0,050
Vin alb	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciolan 200 g, sos 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Castraveții murați se curăța de coajă şi semințe şi se taie cuburi mici. Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opăreşte şi se spală cu apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol se aşază într-un vas cu 100 g untură sau ulei şi 100 ml apă şi se introduc la cuptor pentru a se înăbuşi. Ceapa, morcovii şi țelina se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Făina dizolvată în 50 ml apă rece şi pasta de tomate se adaugă peste legume împreună cu 2 1itri apă fiartă şi se fierbe. Sosul obținut se pasează şi se fierbe circa 60 minute împreună cu muştar, piper, bucățile de rasol înăbuşite, castraveți şi sare. Cu 5 minute înainte ele terminarea fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CASTRAVEȚI CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Ceapă	kg	0,300
Făină	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Castraveți murați	kg	2,500
Mărar verde	kg	0,050
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 60 g, castraveți 150 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Mărarul verde proaspăt se curăță, se spală şi se taie mărunt. Dacă se foloseşte mărarul conservat, se spală şi se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă, se taie pe lungime, se scot semințele. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Separat, ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, boia, pasta de tomate, circa 1 1itru apă fiartă şi se fierbe 10 minute. Sosul se toarnă peste carne, se adaugă sare şi piper şi se fierbe circa 30 de minute. Cu 10 minute înainte de sfârşitul fierberii, se adaugă roşii şi mărar.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

CARTOFI ÎNĂBUŞIȚI CU COTLET DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Cartofi	kg	1,800
Ceapă	kg	0,200
Caşcaval	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, cartofi 130 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți egale, se bat puțin şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se aşază într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei şi 50 ml apă şi se înăbuşă la cuptor. Cartofii şi ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă piper şi sare. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei se aşază jumătate din feliile de cartofi şi ceapă peste care se adaugă bucățile de cotlet, se acoperă cu restul de cartofi şi ceapă, iar deasupra se presară caşcaval ras. Se introduce tava la cuptor, circa 10 minute, pentru a se rumeni.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

CARTOFI FRANȚUZEŞTI CU PULPĂ DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000
Cartofi	kg	2,000
Făină	kg	0,100
Unt	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,050
Ouă	kg	0,250
Lapte	l	0,750
Smântână	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 60 g, garnitură 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală, se taie (două bucăți ia o porție), se bate puțin şi se sărează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii. Caşcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Separat în 50 g unt topit se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă cantitatea rămasă de lapte, se fierbe până se îngroaşă, apoi se adaugă cartofi, sare şi se amestecă bine. Într-o tavă unsă cu 50 g unt se aşază alternativ un rînd din compoziția obținută, un rînd din felii de ouă. Deasupra se toarnă smântână, caşcaval ras şi se introduce la cuptor, circa 10 minute, până se rumeneşte. Se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie astfel : pe fiecare porție de cartofi franțuzeşti se montează câte 2 bucăți de friptură. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CARTOFI CU FRIPTURĂ DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100
Cartofi	kg	3,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,200
Smântână	kg	0,100

Boia de ardei dulce	kg	0,005
Foi de dafin	kg	0,00025
Vin alb	l	0,050
Cimbru	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 60 g, cartofi și sos 310 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie felii pe lungime. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se aşază în tavă cu 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se introduce la cuptor pentru a se rumeni şi se stropeşte din timp în timp cu jiul format. După frigere, se porționează ; separat, ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, sare şi apă fiartă (1,5 1). In sosul format se adaugă cartofi, foi de dafin, cimbru şi făină dizolvată în 50 ml apă rece. Când cartofii sunt fierți, se adaugă vin şi piper.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu smântână.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CARTOFI CU COTLET DE PORC LA CUPTOR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Lapte	l	0,400
Ouă	kg	0,100
Smântână	kg	0,100
Caşcaval	kg	0,075
Cartofi	kg	2,000
Piper măcinat	kg	0,001
Pesmet	kg	0,030
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, garnitură 200 g, jiu 25 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală şi se sărează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se taie cuburi mari. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Cotletul se înăbuşă într-o tavă cu 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă până se rumeneşte. Făina dizolvată cu 100 ml lapte rece se adaugă în 50 g untură sau ulei încălzit, se adaugă restul de lapte, se fierbe 15 minute şi se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția se răceşte puțin şi se amestecă cu ou, piper, cartofi şi sare, se aşază într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei şi tapetată cu pesmet. Deasupra se toarnă smântână şi se presară caşcaval ras. Tava se introduce în cuptor circa 25 minute. După gratinare, se răceşte puțin şi se porționează în 10 bucăți. Cotletul se porționează în 20 bucăți egale (câte 2 la o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi gratinați şi jiu. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CARTOFI CU COTLET DE PORC (DOBROGEAN)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Făină	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Unt	kg	0,075
Lapte	l	0,400
Zahăr	kg	0,025
Cașcaval	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,100
Ouă	kg	0,100
Pesmet	kg	0,030
Cartofi	kg	2,000
Supă de oase*	kg	1,000
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, cartofi 200 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se sărează şi se bate puțin. Cartofii se spală şi se fierb în coajă, se curăță şi se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pesmetul şi făina se cern. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supa de oase şi se fierb 45 minute. Peste cotlet se adaugă pasta de tomate, zahăr, piper, sare şi se fierb împreună 10 minute. In 50 g unt încălzit se adaugă făină dizolvată cu 100 ml lapte rece, se adaugă restul de lapte şi se fierbe circa 10—15 minute amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se răceşte puțin, se adaugă treptat ouăle şi se amestecă cu cartofii. Compoziția obținută se aşază într-o tavă unsă cu 25 g unt şi tapetată cu pesmet. Deasupra se presară

caşcaval ras şi se introduce la cuptor la foc moderat, circa 20 minute. După gratinare se răceşte puţin şi se porţionează în 10 bucăţi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou saui farfurie. Se serveşte cald cu garnitură de cartofi şi sos.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

COTLET DE PORC PANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Cotlet de porc fără os	kg	0,900
Făină	kg	0,080
Pesmet	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Ouă	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cotletul se spală, se porţionează, se sărează şi se bate puţin. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucăţile de cotlet se trec prin făină, ou bătut şi pesmet. Se prăjesc în untură *sau ulei, pe ambele părţi.*

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

COTLET DE PORC GRADINARESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Ulei	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Morcovi	kg	0,700
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,650 0,350
Mazăre verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,500 0,300
Conopidă	kg	0,700

Roșii proaspete	kg	0,700
Făină	kg	0,050
Vin alb	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, legume 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se sărează şi se bat puțin. Morcovii se curăță, se spală şi se taie în formă des bastonaşe. Conopida se curăță, se spală, se ține în apă rece cu sare şi se desface în buchețele. Roşiile se spală, se taie jumătăți sau sferturi. Fasolea verde şi mazărea proaspătă se curăță, se spală şi se fierb separat în apă cu sare. Dacă se folosesc fasole şi mazăre conservă, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare. Bucățile de cotlet se trec prin făină şi se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Morcovii se înăbuşă în 50 g ulei cu circa 200 mi apă; Când sunt aproape gata, se adaugă conopidă, fasole şi mazăre verde, piper, sare, circa 100 ml apă şi se fierb înăbuşit, 10 minute. Când legumele sunt fierte, se aşază într-o tavă, deasupra se pun bucățile de cotlet şi pe fiecare bucată câte o felie de roşie, se stropesc cu vin şi se introduc la cuptor, 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

COTLET DE PORC CU USTUROI

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Usturoi	kg	0,075
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, sos 40 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se scot separat. In grăsimea rămasă, se adaugă usturoi, făină dizolvată cu 100 ml apă rece, piper, sare şi apă fiartă (500 ml). Sosul obținut se fierbe circa 10 minute, apoi se strecoară peste cotlete şi se fierb împreună 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez şi altele.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

COTLET DE PORC CU SOS DE TARHON



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,020
Sos de tarhon*	kg	1,100

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 20 bucăți (câte 2 la o porție), se bate puțin şi se sărează.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Peste cotlete se adaugă sos de tarhon şi se fierb împreună, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

COTLET DE PORC CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Sos de smântână*	kg	1,100
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 20 bucăți (câte 2 la o porție), se bat puțin şi se sărează.

Tehnica preparării

Cotletele se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Peste cotlete se adaugă sosul de smântână şi se fierb împreună, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie., Se serveşte cald. Se poate servi cu garnitură din orez.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

COTLET DE PORC CU ŞUNCĂ ŞI PIREU DE CARTOFI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Șuncă presată	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,100
Cartofi	kg	3,000
Lapte	kg	0,600
Unt	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, pireu 200 g, sos 50 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală şi se porționează in 10 bucăți. Şunca se taie în fâşii foarte înguste (julien). Cartofii se spală, se curăță, se spală iar, se taie sferturi şi se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare şi se taie în 10 rondele. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă şi se scot într-un vas separat. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece se adaugă în 50 g untură sau ulei, se completează cu cantitatea de apă necesară şi se fierb 10 minute. Sosul format se strecoară peste cotlete. Se adaugă piper, sare şi se fierbe 20 minute. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă şuncă şi se fierb împreună 10—15 minute. Din cartofi, lapte, unt şi sare se prepară pireu.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi cu rondele de ou şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

COTLET DE PORC CU SOS PICANT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Sos picant*	kg	1,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin şi se sărează. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină şi se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sos picant şi se fierb împreună circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

COTLET DE PORC CU LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100
Fasole verde proaspătă sau conservă	kg kg	0,900 0,500
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Orez	kg	0,175
Cartofi	kg	1,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020
Supă de oase*	kg	0,500

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, garnitură şi sos 180 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități se spală şi se fierbe în supă de oase. Făina se cerne. Fasolea verde proaspătă se spală şi se fierbe în apă cu sare. Când se foloseşte fasole verde conservă, se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cotletul se înăbuşă la cuptor în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă, circa 45 minute, în vas acoperit. După înăbuşire, se răceşte puțin şi se taie felii. In jiul rămas, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece şi se fierbe 15 minute. Se adaugă smântână şi fasole verde, continuînd fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, fasole verde, cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

COTLET DE PORC CU CREIER ŞI PIREU DE CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Cotlet de porc fără os	kg	1,000
Creier	kg	0,400
Untură sau ulei	kg	0,150
Unt	kg	0,030
Orez	kg	0,150
Cartofi	kg	1,500
Caşcaval	kg	0,050
Ouă	kg	0,200
Lapte	l	0,400
Supă de oase*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, creier cu orez 75 g, pireu 100 g, sos 25 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se scurge de apă şi se sărează. Creierul se curăță de membrană, se ține în apă rece pentru eliminarea sângelui şi se taie bucăți. Orezul se alege de impurități şi se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi şi se fierb în apă cu sare. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Cotletul se înăbuşă în 50 g untură, sau ulei cu circa 50 ml apă. Se adaugă puțină apă fiartă şi se rumeneşte la cuptor pe ambele părți. Orezul se înăbuşă în 50 g untură sau ulei, se adaugă creier şi 500 g supă de oase şi se fierb pe foc moderat, 20 minute. Compoziția se răceşte puțin, se adaugă ouă, pătrunjel verde, piper şi sare. Cotletul se porționează în 10 bucăți. Pe fiecare cotlet, se aşază în mod egal compoziția de orez. Se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor în tavă unsă cu 50 g untură sau ulei. Din cartofi, lapte, unt şi sare se prepară pireul.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu din cartofi. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

COTLET DE PORC CU CÂRNAȚI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	0,850
Cârnați afumați	kg	0,400
Crenvuşti	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,100

Ceapă	kg	0,500
Roşii conservă	kg	0,500
Pastă de tomate	kg	0,025
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, cârnați 25 g, cernvuşti 15 g, sos 50 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Cârnații afumați se taie în bucăți lungi de circa 3 cm. Crenvurştii se taie în 10 bucăți de lungime egală şi se crestează la ambele capete. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbuşă în untură sau ulei cu 50 ml apă. Se scot cotletele într-un vas separat şi în untura sau uleiul rămas, se înăbuşă ceapa adăugând circa 250 ml apă fiartă. Când ceapa s-a înăbuşit, se adaugă cotlete şi se fierb împreună circa 40 minute. Apoi se adaugă cârnați, crenvurşti, pastă de tomate, sare şi se continuă fierberea încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: pe fiecare cotlet se aşază cârnați, crenvuşti şi roşii. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

COTLET DE PORC (BIHOREAN)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,300
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Făină	kg	0,600
Ouă	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Chimen	kg	0,002
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,040
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, tăiței 160 g, sos 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbuşă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Separat, ceapa şi pătrunjelul rădăcină se înăbuşă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei, pastă de tomate, sare, chimen şi circa 1 1 apă. Se fierb 10 minute. Se adaugă cotletele şi se continuă fierberea în vas acoperit până ce cotletele sunt fierte. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin. Din 550 g făină, ouă, 100 ml apă şi sare se frământă o cocă de tăiței, care se întinde în foaie cu grosimea de 1 cm. Se taie pătrate mici, care se fierb în apă cu sare, apoi se răcesc cu apă rece.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de tăiței, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

COTLET DE PORC (BĂNĂȚEAN)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Smântână	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Lapte	l	0,600
Ceapă	kg	0,100
Cartofi	kg	3,000
Lămâie	kg	0,075
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, sos 80 g, pireu de cartofi 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se fierb în apă cu sare. Lămâia se spală şi se taie felii subțiri. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, boia de ardei, piper, sare, cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1 1) şi se fierb circa 15 minute. Sosul format se pasează peste cotlete şi se fierb 15 minute. Cu 5 minute înaintea terminării fierberii, se adaugă smântână. Din cartofi, lapte, unt şi sare se prepară pireul.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi şi cu decor din felii de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FASOLE BOABE CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută

		pt. 10 porții
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,300
Morcovi	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,300 0,150
Foi de dafin	kg	0,0005
Fasole boabe	kg	0,700
Usturoi	kg	0,025
Cimbru	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 50g, fasole 200 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Fasolea se alege de impurități, se spală, se ține în apă rece 12 ore. Ceapa, morcovii, usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roşiile se curăță, se spală, se taie sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert în apă; după primele clocote, se îndepărtează apa şi se înlocuieşte cu altă apă fierbinte, se adaugă sare şi se continuă fierberea, adăugând jumătate din cantitatea de ceapă şi morcovi. Bucățile de carne se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 ml apă şi se scot separat pe un platou. In jiul format, se înăbuşă restul de ceapă şi morcovi, se adaugă pastă de tomate, supa de la fasole, sare, usturoi, cimbru, piper, foi de dafin şi se fierb 20 minute. Se adaugă bucățile de carne şi se fierb împreună circa 30 minute. Fasolea fiartă se scurge de lichid şi se adaugă la carnea cu sos, deasupra se aşază roşii şi se introduc la cuptor, circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ESCALOP DE PORC „ZINGARA"



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,000
Șuncă presată	kg	0,250
Untură sau ulei	kg	0,100

Unt	kg	0,050
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,750 0,375
Făină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Vin roșu	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sos brun (spaniol)*	kg	0,500
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, sos și garnitură 110 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Şunca se taie în felii subțiri (julien). Ciupercile proaspete se curăță, se spală, se taie în fâșii subțiri (julien). Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie felii subțiri (julien). Făina se cerne. Pătrunjelul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Ciupercile se înăbuşă în unt, se adaugă şuncă şi se continuă înăbuşirea, circa 5 minute. Compoziția formată se adaugă peste carne, împreună cu sos brun (spaniol), piper, sare şi se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție), cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din orez, cartofi, legume.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ESCALOP DE PORC CU SOS PICANT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,400
Sos picant*	kg	1,000
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, cruton 25 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Pâinea se curăță de coajă, se taie felii (20 felii). Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Sosul picant se adaugă peste carne şi se fierb 20 minute. Feliile de pâine se prăjesc pe plită sau grătar. Escalopul se aşază pe cruton din pâine.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție). Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

ESCALOP DE PORC CU SOS DE VIN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Sos brun (spaniol)*	kg	1,000
Vin roșu	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sos brun, sare şi se fierb 20 minute, apoi se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție). Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez ş. a.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

ESCALOP DE PORC (BĂNĂȚEAN)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,400
Ouă	kg	0,500

Pătrunjel verde	kg	0,050
Sos brun (spaniol)*	kg	1,000
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, cruton 25 g, omletă 45 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Pâinea albă se taie în 20 felii şi se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Feliile de pâine se prăjesc pe plită sau grătar. Separat, din 50 g untură sau ulei, ouă şi sare se prepară omleta. Bucățile de escalop se aşază pe cruton din pâine, deasupra se aşază omleta şi se toarnă sos brun.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă (câte 2 bucăți la o porție) pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez şi altele.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

CROCHETE DIN CARNE DE PORC CU PIREU DE CARTOFI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,750
Ulei	kg	0,200
Cartofi	kg	3,000
Unt	kg	0,100
Făină	kg	0,150
Pesmet	kg	0,150
Ouă	kg	0,150
Lapte	l	1,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o portie de produs finit: crochete 100 g, pireu 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi şi se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Carnea se frige la cuptor într-o tavă unsă cu 50 g ulei, se răceşte şi se taie cuburi mici. Sosul alb se prepară din: 50 g unt, 50 g făină şi 500 ml lapte şi se răceşte. Se amestecă cu bucățile de carne, un ou, piper şi sare. Din această compoziție se formează crochete de formă cilindrică (2 bucăți pentru o porție). Crochetele se trec prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc în ulei. Pireul se prepară din: cartofi, 600 ml lapte, 50 g unt şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu de cartofi. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri  _ |

CROCHETE DIN CARNE DE PORC

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,600
Pâine albă	kg	0,250
Usturoi	kg	0,025
Ceapă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,250
Făină	kg	0,100
Pesmet	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Sos tomat*	kg	1,000
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: crochete 80 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii şi se înăbuşă în 25 g untură sau ulei cu 25 ml apă. Pâinea albă se taie felii, se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa şi pâinea. Usturoiul se curăță şi se pisează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper, ouă (2 bucăți), usturoi şi pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în 20 bucăți. Fiecare bucată se modelează, dându-i-se forma cilindrică, cu lungimea de 4—5 cm şi diametrul de 1,5 cm. Crochetele se trec prin: făină, ou şi pesmet şi se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu sos tomat în sosieră.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri  _ |

CREIER ŞI RINICHI SOTE

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Rinichi de porc	kg	0,750
Creier de porc	kg	0,750

Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,650
Cartofi	kg	2,000
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Oțet 9 grade	l	0,015
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: rinichi și creier 90 g, garnitură 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se taie in jumătăți, se curăță de capsulă, se țin în apă cu oțet 30 minute şi se taie cuburi cu latura de 1 cm. Creierul se curăță de membrană, se spală, se ține în apă rece cu sare, 20 minute, pentru eliminarea sângelui, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt

Tehnica preparării

Bucățile de rinichi şi creier se înăbuşă în 75 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, piper şi circa 1 1 apă fiartă. În sosul format se adaugă bucățile de rinichi şi creier şi se fierb circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfufurie, cu garnitură de cartofi naturi şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

COTLET DE PORC CU SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Ouă (4 gălbenușuri)	kg	0,100
Orez	kg	0,350
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,030
Supă de oase*	kg	2,200
Smăntănă	kg	0,150

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, garnitură și sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie. Cotletul se porționează în 10 bucăți, se bate puțin şi se sărează. Orezul se curăță de impurități şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se aşază într-o tavă unsă ou 50 g ulei împreună cu ceapă, morcovi şi țelină şi se frig la cuptor. Făina dizolvată cu 200 g supă de oase se adaugă în 50 g ulei încălzit. Se adaugă apoi 1 kg supă de oase şi smântână şi se fierb circa 10 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se strecoară, se amestecă cu gălbenuşurile de ou şi suc de lămâie şi se fierb circa 5 minute. Se adaugă peste bucățile de cotlet şi se fierb împreună încă 15 minute. Orezul se înăbuşă în 50 g ulei, se adaugă 1 kg supă de oase, sare şi se fierb la cuptor, lai foc moderat în vas acoperit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos şi garnitură de orez. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

COTLET DE PORC VÂNĂTORESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Slănină afumată	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400
Morcovi	kg	0,300
Orez	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,400
Cartofi	kg	2,000
Făină	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Supă de oase*	kg	0,500
Boia de ardei	kg	0,003
Muștar	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, orez 100 g, sos 50 g, cartofi 120 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie fâșii lungi, iar restul se taie felii. Slănina se taie fâșii. Cotletul se spală, se împănează cu fâșii de morcovi şi slănină şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâșii subțiri (julien). Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități şi se spală. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cotletul se introduce la cuptor într-o tavă cu 50 g untură sau ulei şi 50 ml apă, se rumeneşte pe ambele părți şi se scoate într-un vas separat. Ceapa şi morcovii se înăbuşă în jiul rămas de la frigerea cotletului, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, muştar, boia de ardei, foi de dafin, apă fiartă (500 ml), sare şi se fierb circa 30 minute. Sosul format se pasează, se adaugă smântână şi se mai fierbe circa 10 minute. Orezul se înăbuşă în 50 g untură sau ulei, se adaugă ardei gras, roşii, supă de oase şi se fierb la cuptor, în vas acoperit. Cotletul se porționează în 10 bucăți.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel : cotlet cu sos, pilaf şi cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

COTLET DE PORC (SÂRBESC)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,600
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400
Ardei gras	kg	1,800
Orez	kg	0,200
Supă de oase*	kg	1,500
Boia de ardei dulce	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit:carne 70 g, garnitură 200 g

PROCES TEHNOLOGIC -COTLET DE PORC (SÂRBESC)

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Ardeii graşii se curăță, se spală şi se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală şi se opăreşte. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în restul de ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei şi supă de oase. Sosul format se adaugă peste cotlete şi se fierbe circa 20 minute. Se adaugă orez, roşii, ardei gras şi sare. Compoziția se introduce la cuptor şi se fierbe 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

COTLET DE PORC (SECUIESC)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Ceapă	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Varză albă murată	kg	3,000
Făină	kg	0,025
Smântână	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,010
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, varză şi sos 190 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Varza murată se spală şi se taie fâșii subțiri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină, se înăbuşă în untură sau ulei cu 50 ml apă şi se scot separat. În grăsimea rămasă, se înăbuşă ceapa, se adaugă boia de ardei, piper, circa 200 ml apă fiartă sau zeamă de varză murată şi se fierb 30 minute. Deasupra se aşază cotletele şi se mai fierb împreună la cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald cu smântână.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FRIPTURA DE PORC CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Costiță afumată	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,003

Făină	kg	0,020
Smântână	kg	0,200
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, ciuperci 25 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală, se porționează, se bate puțin şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă şi se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă şi se scot separat. In uleiul rămas, se înăbuşă ceapa şi ciupercile, se adaugă 200 ml apă, costița afumată, continuînd înăbuşirea circa 10 minute. Se adaugă boia, apă (300 ml), făină dizolvată în smântână, se fierbe circa 15 minute. Sosul se toarnă peste carne şi se continuă fierberea, încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

FRIPTURA DE PORC CEHOSLOVACĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Cartofi	kg	3,000
Untură sau ulei	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper măcinat	kg	0,001
Oțet 9 grade	l	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Chimen	kg	0,001
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 180 g, jiu 20 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Pulpa de porc se spală şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Pulpa de porc se aşază într-o tavă cu untură sau ulei şi 100 ml apă, felii de morcovi şi ceapă, foi de dafin, chimen, piper şi se frige la cuptor 30 minute, la temperatură moderată, în timpul frigerii, se stropeşte carnea cu jiul format. Se răceşte şi se taie felii (câte două bucăți pentru o porție). Jiul format se strecoară peste friptură.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FICAT PAPRICAT DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ficat de porc	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,500
Cartofi	kg	3,000
Vin alb	l	0,100
Supă de oase*	kg	1,000
Boia de ardei dulce	l	0,005
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, cartofi 180 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul de porc se spală, se taie în 5—6 bucăți pentru o porție. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă boia de ardei dulce, supă de oase, sare şi se fierb 10—20 minute. Sosul obținut se adaugă peste bucățile de ficat şi se mai fierb 10 minute. Cu 5 minute înainte de sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FICAT DE PORC „TIROLEZ”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ficat de porc	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,700
Făină	kg	0,100

Cartofi	kg	3,000
Smântână	kg	0,200
Lapte	l	0,250
Muştar	kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Piper măcinat	kg	0,003
Usturoi	kg	0,075
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ficat 70 g, cartofi 180 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță ; jumătate din cantitate se taie felii, restul se pisează. Ficatul de porc se spală, se porționează în 20 bucăți şi se împănează cu usturoi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Ficatul se trece prin 50 g făină şi se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cui 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă restul de făină dizolvată în 50 ml lapte rece şi cantitatea rămasă de lapte şi se fierb circa 20 minute, amestecând pentru a nu se forma aglomerări. Cu 10 minute înainte de sfârşitul fierberii, se adaugă smântâna. Sosul se strecoară peste ficat, se adaugă vin, muştar, sare, piper şi usturoi pisat. Se fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție), cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

FICAT DE PORC PANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	0,700
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Pesmet	kg	0,175
Ulei	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 70 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală şi se taie bucăți subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină, ou bătut, pesmet şi se prăjesc în ulei. Se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FICAT DE PORC MEUNIERE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	1,000
Făină	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Sos Meuniere*	kg	0,200
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: ficat 70 g, sos 20 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul de porc se spală şi se porționează. Lămâia se spală şi se taie rondele subțiri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină şi se prăjesc în ulei. Se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Meuniere şi cu rondele de lămâie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnitură din cartofi natur.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FICAT DE PORC ÎMPĂNAT CU SLĂNINĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	1,000
Slănină sărată	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 75 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală şi se porționează. Slănina se taie fâşii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se împănează cu slănină, se trec prin făină şi se prăjesc în untură sau ulei. Se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ş. a.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FICAT DE PORC CU SOS DE SMÂNTÂNĂ SI MACAROANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	1,000
Ulei	kg	0,150
Morcovi	kg	0,150
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Macaroane	kg	0,400
Lămâie	kg	0,100
Muştar	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ficat 70 g, macaroane 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală şi se porționează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se spală, se curăță şi se taie felii. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute şi se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne. Lămâia se spală şi se taie felii.

Tehnicai preparării

Ficatul se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Bucățile de ficat se scot separat şi în grăsimea rămasă se înăbuşă legumele, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smântâna, apă fiartă (750 ml), muştar şi se fierb circa 15 minute. Sosul format se strecoară peste bucățile de ficat, se adaugă sare, piper şi foi de dafin şi se fierb încă 20 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane, sos şi decor din rondele de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri ⭐ |

FICAT DE PORC CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,100
Lămâie	kg	0,100
Sos de smântână*	kg	1,000

Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: ficat 70 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se porționează şi se sărează. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Sosul de smântână se strecoară peste bucățile de ficat şi se fierb 15 minute. Se adaugă sucul de lămâie şi piper.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ş. a

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FICAT DE PORC CU CEAPĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	1,000
Ceapă	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,200
Cartofi	kg	2,000
Făină	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ficat 70 g, ceapă 35 g, sos 50 g, cartofi 180 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se scurge de apă, se porționează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină şi se prăjesc în 100 g untură sau ulei, apoi se scot separat. In jiul rămas, se adaugă 750 ml apă fiartă, piper, sare si se fierb circa 10 minute, se adaugă peste bucățile de ficat. Separat, ceapa se rumeneşte în 100 g untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ceapă şi garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FASOLE VERDE CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,600 0,300
Făină	kg	0,050
Usturoi	kg	0,025
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	3,600 2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030
Supă de oase*	kg	1,000

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 60 g, fasole verde 200 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se porționează în 10 bucăți şi se spală. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii. Fasolea verde proaspătă se spală, se curăță şi se fierbe ; dacă se foloseşte fasole verde conservă se spală sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde şi mărarulverde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă împreună cu ceapă şi usturoi în 50 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. Fasolea verde se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase se adaugă făină dizolvată în 50 ml, apă rece, roşiile, piper, sare şi cantitatea rămasă de supă de oase; se continuă fierberea împreună cu carnea. La sfârşitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel şi mărar verde

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

FASOLE BOABE CU CIOLAN DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rasol de porc cu os, fără cheie	kg	2,800
Ceapă	kg	0,300
Untură sau ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100

Fasole boabe	kg	0,800
Cimbru	kg	0,001
Foi de dafin	kg	0,00025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciolan 200 g, fasole 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală şi se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte apoi se îndepărtează apa. Rasolul se porționează în 10 bucăți şi se spală cu apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol se aşază într-o tavă cu 50 g untură sau ulei şi 100 ml apă, se sărează şi se introduc la cuptor; după 10—15 minute, se adaugă circa 1 litru apă şi se continuă înăbuşirea. Fasolea se pune la fiert în apă, după primele clocote se îndepărtează apa şi se înlocuieşte cu altă apă fierbinte. Separat ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, cimbru, piper şi se fierb 10—15 minute apoi se adaugă la fasole. Când aceasta este aproape fiartă. Se adaugă rasolul şi se fierb 15 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

MEDALION DE PORC CU SOS PICANT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Sos picant*	kg	1,100
Pâine albă	kg	0,400
Pătrunjel verde	kg	0,050
Unt	kg	0,025
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cruton 30 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul (file) se spală, se porționează, se bate puțin şi se sărează. Pâinea se curăță de coajă, se taie în 10 felii de formă rotundă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în untură cu 100 ml apă, se adaugă sos picant şi se fierb 30 minute. Feliile de pâine se stropesc cu unt topit şi se introduc la cuptor 5 minute. Pe fiecare felie de pâine se aşază câte o bucată de carne şi se acoperă cu sos.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, ciuperci ş.a.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

MAZĂRE CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg kg	1,650 1,000
Ceapă	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,600 0,300
Pastă de tomate	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Zahăr	kg	0,020
Supă de oase*	kg	1,500
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, sos 100 g, mazăre 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Mazărea verde se curăță, se spală şi se fierbe în apă cu sare; dacă se foloseşte mazăre conservă, se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml supă de oase, se adaugă făina dizolvată cu 100 g supă rece, pastă de tomate 100 g supă. Sosul format se pasează peste carne, adăugind restul de supă de oase, piper, sare şi se mai fierbe 45 minute. Se adaugă mazăre, zahăr, roşii şi se fierbe circa 20 minute. La sfârşitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

LEGUME CU COTLET DE PORC ŞI CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,500 0,200
Ficat de porc	kg	0,500
Făină	kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Untură sau ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 75 g, ficat 35 g, ciuperci, sos şi mazăre 115 g, cartofi 120 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin şi se sărează. Ficatul se spală, se taie fâşii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Mazărea proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe. Dacă se foloseşte mazăre conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină şi se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 ml apă şi se scot separat. Ficatul, ciupercile şi mazărea se înăbuşă în grăsimea rămasă de la înăbuşirea cotletelor; se adaugă peste cotlete cu piper, sare şi circa 750 ml apă fiartă şi se fierb 30 minute. Spre sfârşitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : pe fiecare cotlet se aşază ficat, ciuperci şi mazăre, de jur împrejur sos cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

LEGUME CU COTLET DE PORC (JARDINIER)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,550 0,300
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Unt	kg	0,100

Făină	kg	0,050
Morcovi	kg	0,500
Orez	kg	0,100
Cartofi	kg	1,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Lapte	l	0,250
Vin alb	l	0,100
Supă de oase*	kg	0,750
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 100 g, pireu cartofi 100 g, orey şi sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe în 200 g supă de oase. Fasolea verde şi mazărea proaspătă se curăță, se spală şi se fierb; dacă se foloseşte fasole verde şi mazăre conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Morcovii se înăbuşă în 50 g unt cu. 50 ml apă. Bucățile de cotlet se aşază într-un vas uns cu 50 g untură sau ulei, se adaugă puțină apă şi vasul acoperit se introduce la cuptor pentru a fierbe înăbuşit. În 50 g untură sau ulei se adaugă făină dizolvată cu 50 g supă de oase rece amestecând continuu, se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase şi se fierbe circa 10 minute. Sosul format se strecoară peste cotlete,se adaugă sare şi se fierb împreună 15—20 minute. Când morcovii sunt gata, se adaugă fasole verde, mazăre, sare, vin şi se fierb împreună 10 minute. Din cartofi, lapte, unt şi sare se prepară pireul.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, pireu de cartofi, morcovi, mazăre şi fasole verde sote cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

LEGUME CU CIOLAN DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rasol de porc cu os fără cheie	kg	2,800
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,360 0,200
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,330 0,200
Conopidă	kg	0,400
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,300 0,150

Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,200
Păstârnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, legume şi sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Conopida se spală, se desface în buchețele mici şi se fierbe în apă cu sare. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăți. Rasolul se curăță, se porționează în 10 bucăți, se spală şi se sărează. Fasolea verde şi mazărea conservă se scurg de lichid şi se spală. Dacă se foloseşte fasole verde şi mazăre proaspătă se curăță, se spală, se fierb. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se sp ală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol se înăbuşă la cuptor cu 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece se adaugă peste ceapă cu 3 1 apă fiartă şi sare. Sosul format se adaugă peste rasol şi se fierb împreună circa 1 oră. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se înăbuşă cu 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă şi se adaugă peste rasol cu conopidă, mazăre, fasole verde, roşii şi se fierb la cuptor încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

GUTUI CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de porc cu os	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Gutui	kg	2,000
Zahăr	kg	0,150
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, gutui 120 g, sos 130 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Gutuile se spală, se curăță casa seminală şi se taie felii mari. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu apă (50 ml), se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, pasta de tomate, sare, circa 1,5 1 apă şi se fierbe 20 minute. Separat, gutuile se înăbuşă în 100 g ulei, apoi se scot şi se adaugă la carne Când aceasta este aproape fiartă. Zahărul se caramelizează, se adaugă puțină apă, se fierbe circa 5 minute şi se adaugă peste carne şi sos. Se continuă fierberea la cuptor, 5—10 minute.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

GULAŞ BERLINEZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,500
Supă de oase*	kg	0,500
Sos de smântână*	kg	1,000
Chimen	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă carne, chimen, piper, supă de oase şi sare. Se fierb în vas acoperit. Sosul de smântână se adaugă la carne şi se mai fierb încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

GHIVECI BULGĂRESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Orez	kg	0,250

Ardei gras	kg	0,400
Supă de oase*	kg	1,000
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ghiveci 260 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală şi se taie felii. Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală. Pasta de tomate se diluezaă cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa, ardeiul şi orezul se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, piper, sare şi supă de oase şi se fierb circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne, felii de roşii deasupra şi se introduc la cuptor, 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

GĂLUŞTE CU RINICHI DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rinichi de porc	kg	1,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,500
Făină	kg	0,500
Pâine albă	kg	0,500
Ouă	kg	0,150
Zahăr	kg	0,200
Smântână	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Oțet 9 grade	l	0,010
Boia de ardei dulce	kg	0,003

Foi de dafin	kg	0,00025
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: rinichi 60 g, găluşte 75 g, sos 125 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se taie în două, se înlătură capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se curăță, se opăresc, se spală, se răcesc, se taie în cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Pâinea se curăță de coajă, se înmoaie în apă rece şi se stoarce. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Rinichii se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se scot separat. In uleiul rămas se înăbuşă ceapa, se adaugă 1 1 apă fiartă, boia de ardei, foi de dafin, piper (1 g), sare şi 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă vin. Pâinea se amestecă cu 50 g făină, ou, piper, zahăr, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Din compoziția obținută se formează găluşte de mărimea unui ou, care se fierb într-un vas cu apă clocotită şi sare 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu găluşte (2 bucăți la o porție), sos, smântână şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE PORC MARINĂREASCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Lămâie	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Cartofi	kg	3,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 50 g, cartofi 180 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se taie mărunt. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Carnea se spală, se porționează, se sărează, se aşază într-un vas, se adaugă piper, vin, suc de lămâie, ceapă, foi de dafin, circa 200 ml apă şi se ține

la macerat, la rece, 24 ore. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea, după macerare, se scurge, se bate puțin, se prăjeşte în ulei şi se scoate separat. În grăsimea rămasă, se adaugă lichidul în care a stat carnea la macerat şi se fierbe circa 20 minute, apoi se strecoară peste bucățile de carne.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verile deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FRIPTURĂ DE CARNE DE PORC CU ROŞII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,200 0,600
Făină	kg	0,050
Zahăr	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Supă de oase*	kg	0,700
Ceapă	kg	0,100
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală, se porționează, se bate puțin, se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 150 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se scot separat. In grăsimea rămasă se înăbuşă ceapă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, supă de oase, roşii, piper, foi de dafin, zahăr şi se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne şi se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din orez, paste făinoase, cartofi.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

FRIPTURA DE PORC CU GHIVECI BULGĂRESC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,000
Orez	kg	0,250
Ghiveci de gătit	kg	1,800
Supă de oase*	kg	0,500
Ceapă	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Piper măcinat	kg	0,001
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Roşii proaspete sau conservă	kg kg	0,300 0,150
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: varne 60 g, ghiveci 300 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală cu multă apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se curăță, se spală şi se taie în sferturi; dacă se folosesc roşii în bulion se taie în jumătăți.

Tehnica preparării

Carnea se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi 100 ml apă şi se frige la cuptor. Ceapa se înăbuşă în 100 gulei cu 100 ml apă, se adaugă orezul continuând înăbuşirea, se adaugă supa de oase şi se fierbe la cuptor în vas acoperit. Când orezul este aproape fiert, se amestecă cu ghiveci, boia de ardei, piper şi sare. Deasupra se pun roşii şi se introduce din nou la cuptor 20 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin. Friptura se porționează în felii (câte 2 bucăți la o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

RINICHI DE PORC CU MACAROANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rinichi de porc	kg	1,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Morcovi	kg	0,150

Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Macaroane	kg	0,400
Făină	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,010
Muştar	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: rinichi 60 g, macaroane 120 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se îndepărtează capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se o- păresc, se răcesc şi se taie cuburi mici. Morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte, se îndepărtează apa. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Rinichii se înăbuşă în untură sau ulei (75 g) cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii şi pătrunjelul rădăcină se înăbuşă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. După înăbuşire se adaugă muştar, făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 11 apă fiartă, sare, piper şi se fierb circa 20 minute. Sosul format se pasează peste rinichi şi se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin. Macaroanele se fierb în apă clocotită cu sare, se retrage vasul de pe* foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute şi se trec prin jet de apă rece.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

PULPĂ DE PORC CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Pastă de tomate	kg	0,075
Ulei	kg	0,100
Usturoi	kg	0,030
Făină	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Supă de oase*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,100

Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 60 g, ciuperci 25 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă şi se taie felii. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie felii. Făina se cerne. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ciupercile, ceapa şi usturoiul se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 g supă rece de oase, pastă de tomate, cantitatea rămasă de supă de oase, piper, sare şi se fierb circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne şi se continuă fierberea, 20 minute. Spre sfârşitul fierberii se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, piure de cartofi, pilaf simplu ş. a. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

POPIETE DIN CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Costiță afumată	kg	0,150
Untură sau ulei	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,250
Ceapă	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Muştar	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sos brun*	kg	0,700
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: popiete 90 g, sos 60 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie felii subțiri (10 bucăți), se bat puțin, se sărează. Costița se taie felii în lungime. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi semințe şi se taie în lungime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie felii în lungime. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se ung pe o parte cu muştar, se presară ceapă, se aşază felii de costiță, castraveți şi ouă. Se presară piper şi se rulează ; capetele rulourilor se prind cu scobitori. Se ung rulourile cu untură sau ulei şi se aşază într-o tavă unsă cu untură sau ulei, se adaugă apă şi se introduc la cuptor circa 30 minute. Se adaugă sos brun, sare, piper şi se continuă fierberea circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

PILAF ORIENTAL CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,100
Ceapă	kg	0,250
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Ardei gras	kg	0,250

Pastă de tomate	kg	0,050
Orez	kg	0,600
Vin alb	l	0,100
Supă de oase*	kg	2,500
Usturoi	kg	0,025
Cimbru	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, pilaf 250 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se sărează. Orezul se alege de impurități şi se spală. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fâşii subțiri.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă împreună cu ceapa, ardeiul gras în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, sare, piper, cimbru şi supă de oase şi se fierb circa 40 minute. La sfârşitul fierberii se adaugă vin. Orezul se înăbuşă în unt, se adaugă carnea şi sosul, roşii felii şi se continuă fierberea în cuptor circa 20 de minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

PIEPT DE PORC ÎNĂBUŞIT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,050
Lapte	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți, se sărează şi se ține în lapte 3 ore.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în untură cu 50 ml apă, la cuptor. După înăbuşire, se condimentează cu boia de ardei şi piper.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri (varză călită, iahnie de fasole albă, cartofi cu ceapă ş.a.). Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri  |

PAPRICAŞ DIN RINICHI DE PORC CU OREZ

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rinichi de porc	kg	1,200
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,600
Ardei gras	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Orez	kg	0,300
Făină	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,001
Vin alb	l	0,100
Oțet 9 grade	l	0,010
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	2,000
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: rinichi 60 g, orez cu sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se taie în două, li se scoate capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se spală cu apă rece, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeii graşi se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se scurge. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Rinichii se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă şi se scot pe platou. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în apă rece, boia de ardei, sare, piper şi supă dej oase, se fierb 30 minute. In sosul format se adaugă rinichii, orezul şi ardei gras, se fierb 30 minute. Spre sfârşitul fierberii se adaugă vinul.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri  |

PAPRICAŞ DIN CARNE DE PORC CU GĂLUŞTE

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100

Ceapă	kg	0,800
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,004
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030
Pentru găluşte		
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,350
Ouă	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, găluşte 100 g, sos 120 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se scurge apa. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne şi ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei şi 100 ml apă. Când carnea este înăbuşită pe jumătate, se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare şi cantitatea de apă necesară fierberii. Se fierb în continuare circa 30 minute. Găluştele se prepară astfel : într-un vas se fierbe 100 g ulei, 300 ml apă şi sare. Se adaugă făină în bloc, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări, se lasă compoziția să se tempereze, adăugîndu-se ouăle, unul câte unul, amestecând continuu. Se adaugă pătrunjel verde şi piper. Din această compoziție se ia cu lingurița şi se formează găluşte care se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, găluştele se răcesc.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (4—5 găluşte la o porție), cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

PAPRICAŞ DIN CARNE DE PORC CU CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,300
Cartofi	kg	2,000
Usturoi	kg	0,025

Smântână	kg	0,200
Cimbru	kg	0,001
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,100
Sare	kg	0,050

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, cartofi cu sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne şi ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei şi supă de oase. în sosul format se adaugă sare, piper, cimbru, usturoi şi se fierb 40 minute împreună cu cartofii. Când cartofii şi carnea s-au fiert, se adaugă smântână şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi se continuă fierberea încă 5 minute. .

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

OSTROPEL CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,125
Făină	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Usturoi	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,010
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 60 g, cartofi 120 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml.apă. Separat, în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă se înăbuşă ceapa, morcovii, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, se completează cu circa 1 litru apă fiartă şi se continuă fierberea 15 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă sare, piper, usturoi, oțet şi se fierbe circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

OREZ CU CIOLAN DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rasol de porc cu os, fără cheie	kg	2,800
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,700 0,350
Orez	kg	0,300
Ceapă	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Supă de oase*	kg	0,750
Vin alb	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciolan 200g, orez 90 g, sos şi ciuperci 110 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rasolul se curăță, se porționează în 10 bucăți şi se spală. Ciupercile se curăță, se spală sub jet de apă şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități şi se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Rasolul şi ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, amestecând continuu, 3 1 apă fiartă, se fierbe 45 minute. Ciupercile, smântâna, piperul şi sarea se adaugă peste rasol şi se fierb încă 15 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vinul. Orezul se înăbuşă în 50 g ulei, se adaugă supa de oase şi se introduce la cuptor, în vas acoperit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

MUŞCHI DE PORC CU SOS RUBINIU



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100
Ceapă	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Vin roşu	kg	0,150
Costiță afumată	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Untură sau ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Țelină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,000
făină	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Costița afumată se taie în felii subțiri. Cotletul se spală, se împănează cu costiță şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Morcovii, țelina şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Cotletul se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă, împreună cu morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină şi țelina. După înăbuşire, cotletul se scoate separat. În sosul de la cotlet se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase, sare, foi de dafin, piper, vin şi se fierb circa 30 minute împreună cu cotletul. Carnea se scoate din sos se răceşte puțin, se porționează, iar sosul se pasează peste bucățile de cotlet.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri, Rețete _ |

MUŞCHI DE PORC CU SOS DIN CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Sos de ciuperci*	kg	1,100

Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează, se bate puțin şi se sărează.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sosul din ciuperci şi se fierbe circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIŢEL DE PORC „POIANA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,800
Creier de vită	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Ouă	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Ceapă	kg	0,100
Mazăre proaspătă sau Conservă	kg kg	1,300 0,800
Pastă de tomate	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: şnițel cu creier 60 g, garnitură şi sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIŢEL DE PORC „POIANA”

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează.
- Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece, se spală şi se ține în apă rece 20 minute, pentru eliminarea sângelui; se fierbe şi se taie bucăți.
- Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie mărunt.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

- Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.
- Când se foloseşte mazăre proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în 125 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se fierb şi se scot separat.
- În grăsimea rămasă, se înăbuşă ceapa şi ciupercile, se adaugă pastă de tomate, piper, mazăre, creier, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi se fierb 10 minute.
- Spre sfârşit, se adaugă vin.
- Omleta se pregăteşte cu 25 g untură sau ulei.
- Se taie bucăți, se adaugă la compoziția cu creier şi ciuperci şi se fierb împreună, puțin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: şnițel pe care se aşază compoziția de ou, ciuperci şi creier, cu sos şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIŢEL DE PORC CU USTUROI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Cartofi	kg	3,000
Usturoi	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,030
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: şnițel 55 g, cartofi 180 g, sos 60 g.

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIŢEL DE PORC CU USTUROI

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate puțin, se sărează.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare.
- Usturoiul se curăță, se spală, se pisează cu sare şi se amestecă cu 200 ml apă.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase.
- După înăbuşire, se scot separat.
- În jiul format se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată cu 50 ml apă rece, sare, 400 g supă de oase şi se fierb 15 minute.
- Sosul obținut se strecoară peste şnițele şi se fierb circa 30 minute.
- Când şnițelele sunt fierte se adaugă mujdei de usturoi strecurat şi se continuă fierberea 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIȚEL DE PORC CU SOS DE LÂMÂIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,175
Făină	kg	0,100
Smântână	kg	0,150
Lămâie	kg	0,200
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: şnițel 55 g, sos de lămâie 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL DE PORC CU SOS DE LÂMÂIE

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin, se sărează şi se trec prin făină.
- Lămâia se spală; de la jumătate din cantitate se extrage sucul, iar cealaltă jumătate se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

- Carnea se aşază într-o tavă cu 100 g untură sau ulei şi se frige la cuptor.
- Făina dizolvată în 100 ml apă rece se înăbuşă în 75 g untură sau ulei, se adaugă apa necesară fierberii şi se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări.
- În sosul format, se adaugă şnițelele, smântâna şi sare, se fierb împreună.
- Când carnea este fiartă, se adaugă suc de lămâie.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu garnituri din orez, paste făinoase ş. a.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIȚEL DE PORC „BRATISLAVA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850

Creier	kg	0,300
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Pesmet	kg	0,150
Ouă	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Oțet 9 grade	kg	0,025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. se bate puțin şi se sărează. Creierul se curăță de pielițe într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece cu sare 20 minute, se fierbe cu foi de dafin, oțet, piper. Creierul se răceşte şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Când este aproape gata, se adaugă creierul şi se continua înăbuşirea circa 5 minute, se adaugă piper şi sare, se lasă să se răcească, adăugind pătrunjel verde şi ou şi se amestecă pentru uniformizare. Compoziția formată se porționează în 10 părți care se aşază pe şnițele şi se rulează. Şnițelele se trec prin făină, ou şi pesmet, se prăjesc în 100 g untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnitură din legume ş. a.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

ŞUNCĂ FIARTĂ CU SOS MADERA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Suncă fiartă (presată)	kg	0,850
Sos Madera*	kg	1,100

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: şuncă 85 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Şunca presată se taie în fâşii subțiri(julien).

Tehnica preparării

Şunca presată se adaugă la sosul Madera (în momentul servirii) şi se fierb împreună 2—3 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

SPANAC CU FRIPTURĂ DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,000
Spanac	kg	2,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Usturoi	kg	0,040
Lapte	l	0,500
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 60 g, spanac cu sos 160 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se sărează. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se răceşte, se scurge bine şi se taie. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Laptele se fierbe. Morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă morcovi, ceapă, sare, piper şi jumătate din cantitatea de usturoi. Separat, într-un vas, se înăbuşă spanacul în 100 g untură sau ulei, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, sare, usturoi, cantitatea rămasă de lapte şi se fierb circa 15 minute. Friptura se porționează, câte o bucată la o porție.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

SPANAC CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,030
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400

Spanac	kg	3,000
Lămâie	kg	0,100
Usturoi	kg	0,010
Piper măcinat	kg	0,002
Supă de oase*	kg	1,000
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 60 g, spanac şi sos 220 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală de mai multe ori cu apă rece, se opăreşte, se scurge de apă, se răceşte şi se taie. Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Lămâile se spală; 50 g lămâie se taie rondele subțiri, iar din 50 g se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, roşii, pastă de tomate, piper, usturoi, sare, supă de oase, spanac şi carne şi se fierb circa 30 minute. Se adaugă suc de lămâie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

SOTE DIN RINICHI DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rinichi de porc	kg	1,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Cartofi	kg	3,000
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,050
Oțet 9 grade	l	0,010
Pătrunjel verde	kg	0,040
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: rinichi 60 g, carofi 180 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se îndepărtează capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se răcesc şi se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie ciiburi, se spală şi se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Rinichii se înăbuşă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, până se pătrund, Se scot într-un vas. Ceapa se înăbuşă în 75 g ujitură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, piper, sare. Se completează cu 1,5 1 apă fierbinte. In sosul format se adaugă rinichii şi se fierb 30 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în țambal, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

SOTE DIN CARNE DE PORC IN FOIETAJ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,500
Usturoi	kg	0,025
Pastă de tomate	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Ouă	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Cimbru	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Mărar verde	kg	0,030
Sare	kg	0,025
Foietaj crud*	kg	0,600

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne şi foietaj 160 g, sos 50 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte, se îndepărtează apa. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie lame. In cazul când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame.

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se scoate separat, într-un vas. In grăsimea rămasă se înăbuşă ceapă şi ciuperci. Se adaugă pastă de tomate, piper, cimbru şi sare. Sosul format se toarnă peste carne, se adaugă usturoi şi se fierbe la foc moderat, 45 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin şi mărar verde. Se răceşte. Sosul format se separă şi se ține într-un vas la cald. In sote se adaugă ouă (100 g), iar compoziția rezultată se rulează în două foi de foietaj, se unge foietajul cu ou, se aşază într-o tavă. Se introduce la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, iar sosul în sosieră, cu pătrunjel verde. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

SOTE DIN FICAT DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,500
Cartofi	kg	3,000
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ficat 70 g, cartofi 180 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se taie bucăți mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbuşă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă. Când este pe jumătate înăbuşit, se adaugă ceapă şi se continuă înăbuşirea, se introduce făină dizolvată în 50 ml iapă rece, pastă de tomate, boia de ardei, sare şi piper. Se fierb circa 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

SOTE DIN CARNE DE PORC CU MĂMĂLIGUȚĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută

		pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,800
Usturoi	kg	0,030
Pastă de tomate	kg	0,075
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Mămăliguță românească*	kg	2,000
Supă de oase*	kg	0,800
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, sos 130 g, mămăliguță 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie cuburi cu latura de 2 cm. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se tăie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea împreună cu ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 g supă de oase, se adaugă pastă de tomate, usturoi, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper, sare, restul de supă de oase şi se fierb circa 45 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi cu mămăliguță. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ROŞII CU CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	1,000
Ceapă	kg	0,300
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	2,500 1,250
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,000
Pastă de tomate	kg	0,050
Usturoi	kg	0,030

Zahăr	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, sos şi roşii 220 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se scurge. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ;2 kg se taie in jumătăți şi se scot semințele ; 500 g rămîn întregi pentru decor. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase (850 g), piper, usturoi, zahăr şi sare şi se fierb împreună circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne şi se fierb circa 40 minute. Roşiile tăiate jumătăți se fierb separat cu o parte din sos şi se adaugă la carne. Peste bucățile de carne se aşază roşii întregi şi se introduc la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

TOCANĂ CU CARNE DE PORC „ARDELENEASCĂ"



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,500
Ardei gras	kg	0,200
Făină	kg	0,400
Ouă	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,800
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, sos şi găluște 180 g

PROCES TEHNOLOGIC -TOCANĂ CU CARNE DE PORC „ARDELENEASCĂ"

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție şi se săreză.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Ardeiul gras se curăță de cotor şi semințe, se spală şi se taie felii subțiri.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.
- Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

- Carnea, ceapa şi ardeiul gras se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 ml apă.
- Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, supă de oase, piper, sare şi se fierb circa 20 minute.
- Din ou, făină, sare şi apăt se pregăteşte o cocă de consistență tare.
- Se întind fitile cu diametru de circa 1 cm şi se taie în bucăți de circa 2 cm lungime.
- Se fierb în apă clocotită cu sare, se scurg şi se adaugă la carne şi se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

TARHON CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,100
Tarhon proaspăt	kg	1,000
Oțet 9 grade	l	0,020
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, tarhon şi sos 180 g

PROCES TEHNOLOGIC -TARHON CU CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează şi se săreză.
- Tarhonul proaspăt se alege, se spală, se opăreşte şi se taie mai mare.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se scot separat.
- Ceapa se înăbuşă în grăsimea rămasă, se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, pastă de tomate şi cantitatea de apă necesară fierberii (circa 2 l) şi se fierb circa 20 minute.
- Sosul format se pasează peste carne şi se fierb împreună 30 minute, se adaugă apoi tarhon, oțet, sare şi se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe farfurie sau în legumieră.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIŢEL UMPLUT CU CREIER



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Creier	kg	0,400
Untură sau ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Cartofi	kg	1,500
Orez	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Smântână	kg	0,150
Lapte	l	0,300
Ouă	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Supă de oase*	kg	0,750
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit:şnițel umplut 100g, sos 50 g, pireu 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL UMPLUT CU CREIER

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat şi se sărează.
- Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece circa 20 minute, pentru a se îndepărta sângele şi se fierbe în apă clocotită cu sare, foi de dafin; se scurge de apă, se ră-ceşte şi se taie bucăți.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie sferturi şi se fierb în apă cu sare.
- Orezul se alege de impurități, se spală.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Orezul se înăbuşă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase.
- Se adaugă 200 g supă de oase şi se fierbe.
- Se amestecă cu creier şi se răceşte.
- Se adaugă ouă, piper, sare şi pătrunjel verde.

- Cu această compoziție se umplu șnițelele şi se rulează.
- Capetele rulourilor se prindcu scobitori.
- Se aşază într-o tavă cu 75 g untură sau ulei şi se frig la cuptor.
- În 20 g unt înfierbîntat se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smântână, 500 g supă de oase, sare şi se fierb circa 20 minute, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări.
- Sosul format se strecoară peste șnițele şi se fierb circa 15 minute.
- Din cartofi, lapte şi unt se prepară pireul.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos şi pireu de cartofi.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIȚEL DE PORC UMPLUT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Carne de porc calitatea I (carne de lucru)	kg	0,200
Șuncă presată	kg	0,050
Untură sau ulei	kg	0,125
Ceapă	kg	0,350
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,050
Păine albă	kg	0,100
Smântână	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase* (sau apă)	kg	1,000
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: șnițel umplut 100 g, sos 70 g

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL DE PORC UMPLUT

Operații pregătitoare

- Carnea calitate superioară se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează.
- Carnea calitatea I (de lucru) se spală, se taie bucăți mici, se toacă cu maşina.
- Pâinea albă se înmoaie în apă rece, se stoarce bine de apă şi se toacă cu maşina, împreună cu carnea.
- Şunca se taie cuburi mici.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

- Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbuşă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase, se răceşte şi se amestecă cu carnea tocată, ou, şuncă, smântână, piper, pătrunjel verde şi sare.
- Cu această compoziție se umplu şnițelele, se rulează (capetele rulourilor se prind cu scobitori) şi se trec prin făină.
- Se aşază unul lângă altul într-un vas cu 75 g untură sau ulei şi 100 g supă de oase şi se fierb înăbuşit.
- Ceapa rămasă se înăbuşă în 25 g untură sau ulei şi 50 g supă de oase.
- Se adaugă pasta de tomate, vin, 300 g supă de oase şi se fierb înăbuşit.
- Sosul format se pasează peste şnițele, se completează cu 500 g supă şi se continuă fierberea circa 25 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald. Se poate servi cu garnituri diferite (pireu de cartofi, pilaf ş. a.).

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

ŞNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,070
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se porționează în 10 bucăți, se bat şi se sărează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut, se prăjesc în untură sau ulei pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

ŞNIȚEL PAPRICAT CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Cartofi	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Supă de oase*	kg	2,500
Boia de ardei dulce	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Smântână	kg	0,300
Pătrunjel verde	kg	0,002
Sare	kg	0,020

*se preia reţeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: şniţel 55 g, sos 100 g, garnitură 180 g

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIŢEL PAPRICAT CU SMÂNTÂNĂ

Operaţii pregătitoare

- Carnea se spală, se porţionează în 10 bucăţi, se bat şi se sărează.
- Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăţă, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Bucăţile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se scot separat.
- În grăsimea rămasă se înăbuşă ceapa, se adaugă boia de ardei, făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate şi supa de oase şi se fierb circa 30 minute.
- Sosul format se strecoară peste şniţele, se adaugă smântână şi se fierbe circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIŢEL VIENEZ (PANE) DIN CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,500
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,070
Pesmet	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100

Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 60 g.

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL VIENEZ (PANE) DIN CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină, ouă şi pesmet.
- Se prăjesc in untură sau ulei.
- Când ajung la culoarea aurie, se scot.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,700
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă; când nu există supă de oase se poate folosi apă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, jiu 50 g.

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat şi se sărează.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 g supă de oase.
- Se adaugă 550 g supă de oase şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIȚEL LEMBERG



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Slănină afumată	kg	0,100
Crenvuşti	kg	0,200
Untură sau ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Spanac	kg	2,500
Făină	Kg	0,150
Lămâie	kg	0,100
Supă de oase*	kg	0,300
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 80 g, garnitură 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL LEMBERG

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat şi se sărează.
- Slănina se taie în 10 felii.
- Crenvurştii se fierb, se taie în 20 bucăți.
- Lămâia se spală, se taie în 10 rondele.
- Spanacul se curăță, se spală cu multă apă, se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răceşte şi se taie.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) şi se înăbuşă în untură sau ulei (75 g) cu supă de oase (100 g).
- Făina (100 g) se dizolvă în supă de oase rece (100 g), se adaugă în untul înfierbântat, împreună cu spanac, cantitatea de supă rămasă, piper, sare şi se fierb circa 10 minute, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări.
- Se adaugă şnițelele şi se introduce vasul la cuptor.
- Feliile de slănină afumată se înăbuşă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase.
- Peste fiecare bucată ele şnițel se aşază câte 2 bucăți de crenvurşti şi o felie de slănină între crenvurşti.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele ele lămâie deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIȚEL FLORENTIN



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,500
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Ouă	kg	0,150
Caşcaval	kg	0,100
Pireu din spanac*	kg	2,000
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit:şnițel 60 g, pireu de spanac 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL FLORENTIN

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat şi se sărează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet ele apă rece, se sparg într-un vas şi se bat cu telul.
- Caşcavalul se curăță de coajă, se rade şi se adaugă la ouă.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină şi prin compoziția de ouă cu caşcaval şi se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu de spanac.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

ŞNIȚEL „FIGARO”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Şuncă presată	kg	0,450
Creier	kg	0,400
Untură sau ulei	kg	0,175
Morcovi	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,250
Orez	Kg	0,250
Făină	kg	0,050
Unt	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,040
Oțet 9 grade	kg	0,010
Foi de dafin	kg	0,00025

Supă de oase*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne, creier şi şuncă 110 g, garnitură 90 g.

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL „FIGARO”

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat şi se sărează.
- Şunca se taie în 10 felii.
- Morcovii se curăță, se spală, se taie felii.
- Creierul se curăță de pielițe într-un vas cu apă rece, se spală, se tine în apă rece 20 minute, se fierbe în apă cu morcovi, foi de dafin, oțet şi sare şi se taie bucăți.
- Castraveții se curăță de coajă şi semințe, se taie felii subțiri (julien), se opăresc, se scurg de apă.
- Orezul se curăță de impurități, se spală.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Se adaugă sare.
- Feliile de şuncă se înăbuşă în unt.
- Castraveții se înăbuşă în 25 g untură sau ulei.
- Orezul se înăbuşă în 50 g untură sau ulei şi se adaugă supă de oase, piper, sare şi se fierbe.
- Pe un platou, se aşază bucățile de şnițel, deasupra felii de şuncă, peste şuncă se adaugă creier şi castraveți.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, jiu şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ŞNIȚEL DE PORC „PRAGA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Şuncă presată	kg	0,250
Untură sau ulei	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Pesmet	kg	0,200
Cartofi	kg	1,500
Ceapă	Kg	0,500
Mazăre conservă	kg	0,300

Morcovi	kg	0,700
Muştar	kg	0,050
Maioneză*	kg	0,200
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: şnițel 100 g, garnitură 230 g

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL DE PORC „PRAGA"

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate, se sărează. Şunca presată se taie în 10 felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina şi pesmetul se cern.
- Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare şi se taie cuburi mici.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de lichid, se curăță de coajă şi se taie cuburi mici.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Mazărea se scurge de lichid şi se trece prin jetl de apă rece.
- Lămâia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

- Pe fiecare bucată de came se aşază câte o felie de şuncă, se pliază, apoi se trec prin făină, ou şi pesmet.
- Se prăjesc în untură sau ulei.
- Morcovii şi cartofii se amestecă cu mazăre, ceapă, sare, maioneză şi muştar.

Prezentarea şi servirea

- Şnițelul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din legume asortate şi decor din felii de lămâie.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

VARZĂ CU CIOLAN DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Rasol de porc cu os fără cheie	kg	2,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Cimbru	kg	0,002
Varză albă murată	kg	3,500
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001

Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: ciolan 200 g, varză 250 g

PROCES TEHNOLOGIC - VARZĂ CU CIOLAN DE PORC

Operații pregătitoare

- Rasolul de porc se curăță, se taie în 10 bucăți şi se spală.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Varza se curăță de cotor, se spală şi se taie fâșii.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Bucățile de rasol se sărează, se înăbuşă în 150 g untură cu 150 ml apă şi se scot separat.
- In grăsimea rămasă se înăbuşă ceapa, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, circa 1 l apă fiartă sau zeamă de varză, piper, cimbru, sare şi se continuă fierberea 1 oră, apoi se adaugă deasupra bucățile de rasol, se acoperă cu varză şi se introduce la cuptor 40 minute.
- Cu 15 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă roşii.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

VARZĂ CU CÂRNAȚI DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză albă	kg	2,000
Cartofi	kg	1,000
Pastă de tomate	kg	0,075
Ceapă	kg	0,200
Usturoi	kg	0,025
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Cârnați de porc proaspeți	kg	0,850
Piper măcinat	kg	0,002
Boia de ardei dulce	kg	0,004
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: cârnati de porc 70 g, varză si cartofi 200 g

PROCES TEHNOLOGIC-VARZĂ CU CÂRNAȚI DE PORC

Operații pregătitoare

- Varza se curăță de cotor şi frunzele depreciate, se spală şi se taie careuri.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi.
- Ceapa şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Varza şi cartofii se fierb în apă cu sare.
- Cârnații se prăjesc în 50 g untură sau ulei.
- Ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, boia, pastă de tomate, piper şi 500 ml apă fiartă de la varză.
- Sosul format se fierbe 10 minute şi se amestecă cu varza, usturoi, cartofi, cârnați, sare şi mărar, continuând fierberea încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

VARZĂ CU CARNE DE PORC ŞI CRENVURŞTI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,500
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,300
Costiță afumată	kg	0,300
Crenvuști	kg	0,300
Varză albă murată	kg	3,600
Cimbru	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne, costiță și crenvuști 65 g, varză 250 g

PROCES TEHNOLOGIC -VARZĂ CU CARNE DE PORC ŞI CRENVURŞTI

Operații pregătitoare

- Varza se curăță, se spală şi se taie fin.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți.
- Crenvurştii se fierb, se crestează, se taie în 10 bucăți.
- Costița se taie în 10 felii.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă, se adaugă varză, cimbru, sare, 1 l apă sau zeamă de varză şi se fierb circa 20 minute.
- Bucățile de carne se aşază peste varză şi se introduce vasul la cuptor la o temperatură moderată circa o oră.
- Cu 20 minute înainte de sfârșitul fierberii, se aşază peste varză felii de costiță şi bucăți de crenvurşti.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveste cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri  _ |

VARZĂ CU CARNE DE PORC (CEHOSLOVACĂ)

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,150
Varză albă	kg	3,600
Făină	kg	0,025
Smântână	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Chimen	kg	0,005
Supă de oase*	kg	0,750
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, varză 250 g

PROCES TEHNOLOGIC -VARZĂ CU CARNE DE PORC (CEHOSLOVACĂ)

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează şi se săreză.
- Varza se curăță, se spală, se taie subțire şi se freacă cu sare.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Carnea se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă.
- Varza se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Se adaugă 750 g supă de oase, chimen, smântână şi făină dizolvată cu 50 ml apă rece şi se fierb împreună cu carnea circa 40 minute.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri  _ |

VARZĂ CU CARNE DE PORC

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Varză albă murată	kg	3,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Roșii proaspete sau	kg	0,400

Conservă	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Cimbru	kg	0,001
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 60 g, varză 250 g

PROCES TEHNOLOGIC - VARZĂ CU CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea de porc se spală, se taie în 10 bucăți şi se sărează.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Varza se curăță de cotoare, se spală, se taie fâșii.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne şi ceapă se înăbuşă în untură cu 50 ml apă, apoi carnea se scoate separat.
- Peste ceapă se adaugă pastă de tomate, varză, apă sau zeamă de varză (circa 1 l), boia de ardei, piper, cimbru, sare şi se continuă fierberea circa 30 minute.
- Bucățile de carne se aşază peste varză şi se continuă fierberea la cuptor circa 1 oră.
- Cu 15 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de porc cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,600
Cartofi	kg	2,000
Ardei gras	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,004
Cimbru	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,800

Vin	l	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 60 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se taie în 3—4 bucăți la o porție şi se sărează.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie fâșii subțiri.
- Ardeiul gras se curăță de semințe şi cotoare, se spală şi se taie felii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

- Carnea se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 ml apă, împreună cu ceapa şi ardeiul gras.
- Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, cimbru, sare şi supă de oase.
- Se fierbe circa o oră.
- La sfârşit se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofii natur şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

TOCANĂ CU FICAT DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,500
Cartofi	kg	1,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Usturoi	kg	0,040
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,800
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: ficat 70 g, cartofi și sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU FICAT DE PORC

Operații pregătitoare

- Ficatul se spală şi se taie 4—5 bucăţi la o porţie.
- Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii subţiri.
- Usturoiul se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

- Bucăţile de ficat se înăbuşă în 75 g untură sau ulei cu 75 ml apă.
- Ceapa se înăbuşă în 75 g untură sau ulei cu 75 ml apă, se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, sare, piper şi supă de oase.
- În sosul format se adaugă bucăţile de ficat, usturoi şi se fierb circa 30 minute.
- Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

TOCANĂ CU CARNE DE PORC „UNGUREASCĂ"



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Costiţă afumată	kg	0,100
Cârnaţi tip Debreţin	kg	0,350
Untură sau ulei	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Ardei gras	kg	0,200
Ceapă	kg	0,250
Smântână	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Supă de oase*	kg	0,650
Sare	kg	0,030

*se preia reţeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, cârnaţi 25 g, costiţă şi sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC „UNGUREASCĂ"

Operaţii pregătitoare

- Carnea se spală, se taie 3—4 bucăţi la o porţie, se sărează.
- Costiţa se taie fâşii lungi.
- Cârnaţii se taie felii.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Ardeiul gras se curăţă de cotor şi seminţe, se taie fâşii.
- Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii.

Tehnica preparării

- Carnea şi ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Costița se înăbuşă separat şi se adaugă peste carne şi ceapă.
- Se adaugă cârnații, boia de ardei, supă de oase şi se fierb 30 minute.
- Se adaugă roşii, sare şi se continuă fierberea 15 minute.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

TOCANĂ CU CARNE DE PORC ŞI SMÂNTÂNĂ (GERMANĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de porc cu os	kg	1,000
Costiță afumată	kg	0,150
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	1,200
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Pastă de tomate	kg	0,050
Usturoi	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,003
Vin alb	kg	0,100
Smăntănă	kg	0,150
Supă de oase*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne cu os 60 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC ŞI SMÂNTÂNĂ (GERMANĂ)

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se taie 2 bucăți la o porție, se sărează.
- Costița se taie cuburi mici.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

- Carnea şi ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 ml apă.
- Se adaugă costiță afumată, boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare, supă de oase şi se continuă fierberea.
- Când carnea este fiartă se adaugă usturoi, vin, smântână şi se fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, cartofi pireu, varză călită, pilaf ş.a,).

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

TOCANĂ CU CARNE DE PORC ŞI SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,500
Făină	kg	0,050
Smântână	kg	0,150
Muştar	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Supă de oase*	kg	0,800
Pilaf simplu*	kg	1,000
Piper măcinat	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,025

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, pilaf 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC ŞI SMÂNTÂNĂ

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se taie fâşii înguste (julien).
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Carnea şi ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Când este aproape gata, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei, piper, foi de dafin, muştar, sare, supă de oase şi smântână.
- Se fierb circa 15 minute, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

TOCANĂ CU CARNE DE PORC ŞI ROŞII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,750
Usturoi	kg	0,030
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400
Ardei gras	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper măcinat	kg	0,002
Cimbru	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, sos 170 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC ŞI ROŞII

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se taie în 4—5 bucăți la porție, se sărează.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie fâșii subțiri.
- Usturoiul se curăță şi se taie mărunt.
- Ardeiul gras se spală, se curăță de cotor şi seminţe, se taie fâşii subţiri.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Carnea şi ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 ml apă.
- Se adaugă ardei, roşii, pastă de tomate, boia de ardei, foi de dafin, usturoi, piper, cimbru, sare şi supă de oase.
- Se fierb circa 15 minute.
- Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

TOCANĂ CU CARNE DE PORC „CAZINO”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 10 porții
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,600
Cartofi	kg	1,000
Mazăre proaspătă sau Conservă	kg kg	0,850 0,500
Făina	kg	0,050
Ouă	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Smântână	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,800
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, cartofi 70 g, mazăre 50 g, sos 40 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC „CAZINO”

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție şi se sărează.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăță ele coajă, se taie cuburi, se spală şi se fierb în apă cu sare.
- Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.
- Când se foloseşte mazăre proaspătă se curăță, se spală, se fierbe, se îndepărtează apa.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie felii.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa şi carnea se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Se adaugă boia de ardei, făina dizolvată în 50 ml apă rece, piper, sare, cartofi, mazăre, supă de oase, se fierb circa 5 minute, adăugând smântână.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de ou şi pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

ANTRICOT DE VITĂ (MUREŞEAN)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	0,500
Varză albă murată	kg	1,500
Cârnați afumați	kg	0,200
Orez	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,001
Untură	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Smântână	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, varză şi orez 230 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Varza se curăță de cotoare şi frunzele depreciate şi se taie fin. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală. Cârnații afumați se porționează în 10 bucăți. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină (50 g) se aşază într-un vas cu untură (100 g) cu supă de oase (100 g) şi se înăbuşă 20 minute. Se adaugă treptat, circa 200 g supă de oase şi se fierb în continuare 20 minute. Separat, se înăbuşă ceapa cu untură (50 g) şi supă de oase (50 g), se adaugă boia, piper, sare şi cantitatea de supă de oase rămasă. Sosul obținut se fierbe 15 minute, se adaugă peste bucățile de antricot şi se fierb împreună. Bucățile de antricot fierte se scot separat, în sosul rămas se fierbe varză şi orez, circa 30 minute. Peste varza fiartă se aşază bucățile de antricot şi cârnați afumați şi se continuă fierberea încă 15 minute. Se prepară un sos din smântână, făină (25 g), sare şi se fierbe la foc moderat, 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de smântână deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

ANTRICOT DE VITĂ LA TINGIRE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,300
Făină	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,500
Roşii proaspete sau	kg	0,500

Conservă	kg	0,200
Chimen	kg	0,002
Cartofi	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Vin roşu	l	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală şi se taie felii. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se aşază într-un vas (tingire) şi se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g) şi se fierb 30 minute. Separat, se înăbuşă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă făina dizolvată în 100 g supă de oase, pastă de tomate, roşii, sare şi cantitatea rămasă de supă de oase ; se fierb 15—20 minute şi se pasează peste antricoate. Se adaugă chimen şi vin şi se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, ardei gras şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

ANTRICOT DE VITĂ CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,500
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,400
Smântână	kg	0,300
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală şi se taie careuri. Cartofii se spală, se curăță de coajă şi se taie cuburi, se spală şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Ceapa şi ardeii se înăbuşă separat în ulei (100 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (100 g) şi treptat cantitatea rămasă de supă de oase. Când sosul este fiert, se pasează peste bucățile de antricot şi se adaugă smântână (150 g) şi sare. Se fierb împreună 15—20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână şi garnitură de cartofi cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

ANTRICOT DE VITĂ CU SOS DE VIN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	0,500
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Sos brun*	kg	0,750
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin roşu	l	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preiau rețetele respective

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină şi se înăbuşă în ulei cu puțină supă de oase (150 g). Se acoperă vasul cu un capac şi se înăbuşă la cuptor. Pe măsură ce se înăbuşă, se adaugă treptat supa de oase. Când bucățile de antricot sunt fierte, se adaugă sos brun, sare şi piper, se fierb împreună 15—20 minute, iar la sfârşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri _ |

ANTRICOT DE VITĂ CU CIUPERCI ŞI SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Smântână	kg	0,200
Ceapă	kg	0,300
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Făină	kg	0,050
Cartofi	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,030
Pătrunjel verde	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Cimbru	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos şi ciuperci 150 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Lamâia se spală şi se taie în felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie în felii subțiri. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă, se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Ceapa se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (100 g), treptat restul de supă de oase (700 g) şi se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de «antricot, se adaugă ciupercile înăbuşite în unt, smântână, sare, cimbru şi piper, iar spre sfârşitul fierberii, vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri _ |

ANTRICOT DE VITĂ CU CEAPĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,650
Cartofi	kg	2,000
Ardei gras	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Cimbru	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 180 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se taie in 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri. Ardeii se curăță, se spală şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 g supă de oase.

Tehnica preparării

Antricoatele se înăbuşă în ulei (50 g) şi supă de oase (circa 100 g). Separat, se înăbuşă ceapa şi ardeii în ulei 100 g şi supă de oase (circa 200 g), se adaugă făina dizolvată în supa de oase (circa 100 g), pastă de tomate, sare şi cantitatea rămasă de supă de oase. Sosul se fierbe circa 15 minute, se adaugă la antricoate împreună cu piper şi cimbru. Se fierb circa 60 minute. Spre sfârşitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos, garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

ANTRICOT DE VITĂ (CLUJEAN)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,100

Unt	kg	0,030
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,700 0,350
Mazăre conservă	kg	0,500
Roşii proaspete	kg	1,000
Ceapă	kg	0,250
Boia de ardei dulce	kg	0,004
Smântână	kg	0,125
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 200 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se porționează în zece bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină (50 g), se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Separat, se înăbuşă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), adăunând făina dizolvată în supă de oase (100 g), boia şi cantitatea rămasă de supă de oase. Sosul se fierbe 15 minute şi se adaugă peste bucățile de antricot. Se continuă fierberea 40—50 minute şi se adaugă ciupercile înăbuşite în unt. Spre sfârşitul fierberii se adaugă mazăre, roşii, smântână, sare, piper şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre, ciuperci şi cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

ANTRICOT DE VITĂ „PRAGA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	0,800
Ceapă	kg	0,400
Făină	kg	0,300
Cartofi	kg	2,500

Ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,100
Şuncă presată	kg	0,150
Ouă	kg	0,100
Lapte	kg	0,500
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi şi sos 180 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se porționează in 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se fierb In coajă în apă cu sare, se curăță de coajă şi se taie cu-buri. Şunca presată se taie în cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină (50 g), se înăbuşă în ulei (75 g) şi supă de oase (100 g) împreună cu ceapa, se adaugă pasta de tomate, boia, piper şi treptat, cantitatea rămasă de supă de oase ; se fierb circa 50 minute, iar spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin. Se pregăteşte sosul alb din unt încălzit la care se adaugă făină (250 g) dizolvată în lapte, care se fierbe circa 30 minute, amestecând continuu. Sosul obținut se răceşte şi se amestecă cu ouă bătute, şuncă, cartofi, sare şi se aşază într-o tavă unsă cu ulei (25 g). Se introduce la cuptor circa 30 minute ; se răceşte puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : antricot cu sos, alături de garnitură. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

ANTRICOT DE VITA „BRAŞOVEAN”



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ciuperci proaspete sauConservă	kg kg	0,400 0,200
Ficat de porc	kg	0,200
Costiță afumată	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Cartofi	kg	2,000

Vin alb	l	0,100
Făină	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți. Bucățile de antricot se bat puțin şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie felii, iar ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală iar, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g). Făina se cerne. Ficatul se spală, se taie bucăți mici. Costița afumată se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă ceapă, ficat şi costiță afumată. Separat, se înăbuşă ciupercile în ulei (50 g), se adaugă peste bucățile de antricot şi se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă pastă de tomate, piper, sare, cantitatea de supă de oase rămasă şi se continuă fierberea 15—20 minute. La sfârşitul fierberii se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

VINETE CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitatea I	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,300
Făină	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,100
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Usturoi	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Vinete proaspete	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 50 g, vinete 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC -VINETE CU CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează.
- Vinetele se spală, se curăță de coajă în fâșii alternative, se taie în bucăți dreptunghiulare.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Pătrunjelul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se taie sferturi.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Pasta de tomate, se diluează cu 100 ml apă.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Vinetele se înăbuşă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Carnea se înăbuşă în 75 g untură cu 100 ml apă.
- După înăbuşire, carnea se scoate separat într-un vas.
- În jiul rămas se înăbuşă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, sare, piper şi se continuă fierberea, circa 20 minute.
- Se adaugă roşii şi se mai fierbe circa 5 minute.
- Sosul format se pasează peste carne.
- Se adaugă vinete, usturoi şi se introduc la cuptor circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

VARZĂ CU FRIPTURĂ DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Varză albă murată	kg	2,500
Făină	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Piper boabe	kg	0,003
Mărar verde	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Usturoi	kg	0,010
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, varză și sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - VARZĂ CU FRIPTURĂ DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se sărează.
- Varza se spală şi se taie fâșii înguste.

- Mărarul se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunt iar restul (50 g) se taie felii.
- Usturoiul se curăță şi se spală.
- Morcovii se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

- Carnea se introduce la cuptor într-o tavă cu 50 g untură sau ulei şi 100 ml apă, împreună cu morcovi, ceapă felii (50 g) şi usturoi.
- Varza şi ceapa tăiată mărunt (100 g) se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, boia de ardei, sare, piper şi se fierb circa 90 minute.
- Se adaugă mărar.
- Friptura se porționează (câte 2 bucăți la o porție) şi se aşază peste varză.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, cu smântână.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri |

VARZĂ CU COTLET DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	0,850
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,300
Varză albă murată	kg	3,500
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Smântână	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper boabe	kg	0,001
Cimbru	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, varză 250 g

PROCES TEHNOLOGIC-VARZĂ CU COTLET DE PORC

Operații pregătitoare

- Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin şi se sărează.
- Varza se spală cu multă apă şi se taie fin (fâșii subțiri).
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ; jumătate din cantitate se taie rondele pentru decor, iar restul felii.

Tehnica preparării

- Bucățile de cotlet se înăbuşă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă şi se scot separat.
- In grăsimea rămasă se înăbuşă ceapa, se adaugă varza, feliile de roşii, piper boabe, boia de ardei, cimbru, foi de dafin, circa 1 l apă sau zeamă de varză şi se fierb circa 1 oră.

- Peste varză se adaugă bucățile de cotlet cu rondele de roşii deasupra şi se introduc la cuptor circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de porc, Mâncăruri _ |

CIUPERCI CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Sos brun*	kg	1,000
Vin alb	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Lâmâie	kg	0,100
Roşii proaspete	kg	0,400
Supă de oase*	kg	0,400
Sare	kg	0,030

*se preiu rețetele respective

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, ciuperci şi sos 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lamâia se spală şi se taie felii subțiri. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 g supă de oase şi se fierbe circa 1 oră, adăugând treptat 300 g supă de oase. Separat, ciupercile se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 g supă de oase. Când carnea este fiartă se adaugă sos brun, ciuperci înăbuşite, piper, sare şi se fierb împreună circa 25 minute. Spre sfârşitul fierberii se adaugă roşii şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu pătrunjel verde deasupra şi decor de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

CASTRAVEȚI CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,100
Castraveți murați	kg	2,500
Ceapă	kg	0,400
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Cimbru	kg	0,002
Mărer verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, castraveti 150 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi de semințe, se taie în bucăți lungi de 5—6 cm cu grosimea de 2 cm, se spală din nou şi se fierb în apă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, circa 30 minute şi se scot în alt vas. în jiul rămas se înăbuşă ceapă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, boia, sare, apa fiartă necesară fierberii (circa 1,5 1) şi se fierbe circa 30 minute. Sosul format se strecoară peste carne şi se continuă fierberea circa 90 minute. Se introduc castraveții, se mai fierbe circa 15 minute, se condimentează cu cimbru, se adaugă roşii şi se introduce la cuptor încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

CARTOFI CU MUŞCHI DE VITĂ PAPRICAT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Muşchi de vită	kg	1.050
Ceapă	kg	0,500
Cartofi	kg	2,000
Ulei	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Ardei gras	kg	0,200

Roşii proaspete	kg	0,400
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi şi sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Muşchiul de vită se spală şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ardeii se curăță şi se taie felii. Roşiile se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Muşchiul de vită se aşază într-o tavă şi se frige la cuptor în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g) ; după frigere, se porționează (câte două bucăți la o porție) şi se păstrează la cald. Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu supă de oase (100 g), se adaugă piper, cartofi, ardei gras şi se continuă înăbuşirea, circa 15 minute. Se adaugă boia, sare şi treptat, cantitatea rămasă de supă de oase. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă roşii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

CARNE DE VITĂ CU SOS PICANT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	
Ulei	kg	
Cartofi	kg	
Sos picant*	kg	
Pătrunjel verde	kg	
Supă de oase*	kg	
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi 120 g, sos 120 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță ele pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se înăbuşă în ulei cu 100 g supă, se adaugă treptat cantitatea de supă rămasă (circa 400 g) şi sos picant. Se fierb împreună circa 90 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

BUDINCA DIN CREIER CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Creier de vită	kg	0,600
Unt	kg	0,100
Făină	kg	0,250
Lapte	l	1,000
Ouă	kg	0,250
Smântână	kg	0,250
Lămâi	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 175 g, sos 25 g

PROCES TEHNOLOGiC

Operații pregătitoare

Creierul se curăță de pielițe într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sângelui, se opăreşte şi se taie bucăți mici. Laptele se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Lămâile se spală şi li se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Din făină, unt (75 g), lapte şi sare se prepară un sos, care se fierbe 10—15 minute. Sosul obținut se răceşte şi se amestecă cu creier, gălbenuşuri, albuşuri bătute spumă şi piper. Compoziția rezultată se aşază într-un vas uns cu unt (25 g) şi se introduce la cuptor, la temperatură moderată, circa 30 minute. Budinca preparată se răceşte puțin şi se porționează. Separat, într-un vas se amestecă smântână cu suc de lămâie şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu smântână deasupra.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

BOEUF BREZE CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel şi păstârnac rădăcină	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100

Slănină crudă	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Vin roşu	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Zahăr	kg	0,020
Usturoi	kg	0,025
Supă de oase*	kg	1,500
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos şi ciuperci 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Slănina se taie felii subțiri. Carnea se curăță, se spală şi se zvântă. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină şi păstârnacul se spală şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame ; dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g).

Tehnica preparării

Carnea se împănează cu slănină, se înăbuşă în ulei şi supă de oase (100 g), se adaugă ceapă, țelină, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, usturoi, pastă ele tomate, piper, sare şi treptat, cantitatea rămasă de supă de oase. Se fierbe înăbuşit, circa 2 1/2 ore. Carnea fiartă se porționează în 20 bucăți (câte 2 bucăți la o porție). Sosul în care s-a fiert carnea se pasează şi se fierbe împreună cu ciupercile, vin şi zahăr, circa 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos din ciuperci. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnituri din legume sau găluşte de cartofi.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

BLANCHET DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100
Cartofi	kg	1,600
Morcovi	kg	0,500
Țelină rădăcină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,150
Mazăre proaspătă sau Conservă	kg kg	1,000 0,600
Făină	kg	0,100

Ouă	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Untură	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Lămâi	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 200 g, sos 60 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Morcovii, țelina şi ceapa se curăță şi se spală. Mazărea proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe în apă cu sare, dacă se foloseşte mazăre conservă, se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lamâia se spală şi i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece, se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi, țelină, ceapă şi piper boabe. Carnea fiartă şi legumele se scot din supă ; carnea se taie în 20 bucăți (câte două la o porție), iar morcovii şi țelina se taie cuburi. Supa se strecoară şi se foloseşte la prepararea sosului cu făină, gălbenuşuri de ou, untură, foi de dafin, sare şi suc de lămâie. In sosul fiert se adaugă bucățile de carne şi se fierb împreună, 10—15 minute. Cartofii fierți se amestecă cu legumele tăiate şi cu mazăre şi se adaugă unt topit deasupra.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel : bucăți de carne cu os şi garnitură de legume. Se serveşte cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

BIFTEC CU OUĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Muşchi de vită fasonat	kg	1,050
Ouă	kg	0,500
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, ouă 40 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Muşchiul se spală, se zvântă, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de muşchi se frig pe grătar sau într-o tigaie cu ulei (50 g). Separat, se pregătesc ouă ochiuri cu ulei (50 g). Pe fiecare bucată de muşchi, se aşază câte un ochi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, ciuperci ş. a. şi salate.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri _ |

BAME CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	0,800
Bame proaspete	kg	1,500
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Vin alb	kg	0,100
Roşii proaspete	kg	0,100
Lămâie	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Supă de oase*	kg	1,000
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, bame 100 g, sos 130 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Bamele se curăță, se spală şi se opăresc în apă cu oțet. Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Lamâia se spală, se taie rondele. Sarea de lămâie se dizolvă în puțină apă. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în ulei cu puțină supă de oase (150 g), circa 30 minute. Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă rămasă şi se continuă fierberea. Când carnea este jumătate fiartă, se adaugă bamele, felii de roşii, sare, şi se continuă fierberea 30 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin şi zeamă de lămâie şi se mai fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri _ |

ANTRICOT DE VITĂ „TIROLEZ”



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Antricot de vită fără os	kg	1,100
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Orez	kg	0,150
Muştar	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Foi de dafin	kg	0,0005
Ouă	kg	0,050
Cartofi	kg	2,000
Castraveţi muraţi	kg	0,200
Lămâi	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Supă de oase*	kg	1,000
Sare	kg	0,030

*se preia reţeta respectivă

Gramaj pentru o porţie de produs finit: antricot umplut 130 g, garnitură 120 g, sos 50 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Antricotul se curăţă de pieliţe, se spală şi se porţionează în 10 bucăţi, care se bat şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Morcovii se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Castraveţii se curăţă de coajă şi seminţe şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurităţi, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, Lămâile se spală şi li se extrage sucul.

Tehnica preparării

Într-un vas se înăbuşă 100 g ceapă cu ulei (50 g) cu 100 ml apă, se adaugă orez şi se continuă înăbuşirea cu 400 g supă de oase, sare şi piper. Vasul se introduce la cuptor 20 minute timp în care se fierbe orezul; se răceşte, se a mestecă cu ouă, castraveţi muraţi şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Pe bucăţile de antricot unse cu muştar, se aşază din compoziţia de orez, se rulează şi se trec prin făină (50 g). Rulourile obţinute se aşază într-un vas cu ulei (50 g) şi se frig la cuptor, 15—20 minute. Separat, se înăbuşă cantitatea de ceapă rămasă (100 g) şi morcovi, în 50 g ulei şi 100 g supă de oase, la care se adaugă făina (50 g) dizolvată în supa de oase rece (100 g) şi treptat, cantitatea de supă de oase rămasă şi foi de dafin. Sosul fiert se pasează peste antricoate (rulouri), se adaugă smântână, sare şi se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă suc de lămâie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri |

ANTRICOT DE VITĂ UMPLUT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Cartofi	kg	1,500
Roşii conservă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,200 0,100
Făină	kg	0,100
Orez	kg	0,100
Ouă	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,050
Lapte	l	0,200
Vin alb	l	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: antricot umplut 120 g, garnitură 100 g, sos 70 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți, se bat şi se sărează. Laptele se fierbe. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se fierb în apă cu sare. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie mărunt. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g). Orezul se alege de impurităţi şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Orezul se fierbe în supă de oase (300 g) şi se răceşte. Ciupercile se înăbuşă în 20 unt şi se răcesc. Într-un vas se amestecă orezul cu ciuperci, pătrunjel verde, sare, piper, caşcaval şi ou. Bucăţile de antricot se umplu cu această compoziție, se rulează, se trec prin făină (50 g), se aşază într-un vas cu ulei (50 g) şi se înăbuşă circa 15 minute. Separat în alt vas, se prepară un sos din ulei (50 g), făină (50 g) şi pastă de tomate, se fierb circa 15 minute şi se pasează peste bucățile de antricot. Se fierb împreună 10 minute, se adaugă sare şi vin. Se prepară un pireu din cartofi, lapte şi unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi, sos şi decor de roşii. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

ANTRICOT DE VITĂ (TIMIŞOREAN)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,001
Chimen	kg	0,010
Slănină afumată	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Făină	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Slănina afumată se taie fâşii subțiri. Antricotul se curăță de pielițe, se spală şi se zvântă. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Chimenul se macină.

Tehnica preparării

Antricotul se împănează cu slănină, se sărează, se înăbuşă în untură sau ulei cu supă de oase (100 g). Se scoate antricotul separat, se răceşte şi se porționează. În grăsimea rămasă de la carne se înăbuşă ceapa. Se adaugă boia, chimen, sare, supa de oase (700 g), făina dizolvată în supă de oase (50 g) şi se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se pasează şi se adaugă peste antricoate, se mai fierb împreună circa 15—20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

ESCALOP DE VIȚEL CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Ciuperci proaspete sau	kg	0,800

Conservă	kg	0,400
Unt	kg	0,050
Vin alb	kg	0,100
Sos brun*	kg	0,500
Supă de oase*	kg	0,300
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preiau rețetele respective

Gramaj pentru o porție de produs finit: escalop 70 g, sos cu ciuperci 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase şi sosul brun se prepară folosind rețetele respective. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în ulei pe ambele părți, apoi se adaugă în vasul cu sos brun şi supă de oase şi se fierb la foc moderat. Ciupercile se înăbuşă în unt şi se adaugă în sosul cu carne. Se fierb încă 10 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

SOTE DIN CARNE DE VITĂ „STROGANOFF”



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mușchi de vită (bucăți rezultate după porționare)	kg	1,000
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400
Pastă de tomate	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Cartofi	kg	2,000
Făină	kg	0,050
Muștar	kg	0,075
Usturoi	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Unt	kg	0,050

Foi de dafin	kg	0,00025
Piper măcinat	kg	0,002
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Supă de oase*	kg	1,500
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, cartofi 120 g, sos și ciuperci 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie fâșii subțiri de 1—2 cm şi se sărează. Usturoiul şi ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 100 g ulei cu puțină supă (100 g) şi se scot separat. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu puțină supă (50 g). Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, boia, piper, sare, supă (circa 1,300 kg). Sosul se strecoară peste carne, se adaugă usturoi şi se continuă fierberea. Ciupercile se înăbuşă separat în unt, se adaugă peste carne când aceasta este aproape fiartă. Se mai adaugă muştar, smântână (100 g), se fierb 10—15 minute şi spre sfârșit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde şi smântână deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

GĂLUŞTE CU ANTRICOT DE VITĂ ŞI SOS PAPRICAT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,500
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Ulei	kg	0,150
Smântână	kg	0,150
Ardei gras proaspăt	kg	0,150
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, găluşte 100 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală şi se taie felii. Roşiile proaspete se spală şi se taie sferturi. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa şi ardeii se înăbuşă cu 100 g ulei cu 100 g supă de oase. Separat bucățile de antricot se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 g supă de oase, se adaugă treptat supa de oase rămasă şi se fierb 60 minute. La bucățile de antricot se adaugă legumele înăbuşite, boia, piper, sare, roşii, smântână, găluştele fierte şi se continuă fierberea încă 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

GĂLUŞTE CU ANTRICOT DE VITĂ ŞI MAZĂRE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Ouă	kg	0,100
Făină	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Ceapă	kg	0,400
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg	0,250 0,150
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, găluşte 75 g, sos 100 g, mazăre 15 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul de vită se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mazărea verde proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe în apă cu sare. Dacă se foloseşte mazărea conservă se scurge lichidul şi se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină (50 g) se aşază într-un vas şi se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Separat, în alt vas se înăbuşă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă boia, pastă de tomate, sare, făină (50 g) dizolvată îni 50 ml apă rece şi treptat cantitatea de supă de oase rămasă. Sosul obținut se fierbe circa 15 minute, se strecoară peste bucățile de antricot şi se/ fierb împreună circa 30 minute. Găluştele se pregătesc astfel: din făină (300 g), ouă, 100 ml apă, sare, se prepară o compoziție de consistență moale, din care

se formează cu linguriţa găluşte mici care se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, găluştele se strecoară şi se spală cu apă rece, se adaugă la antricot împreună cu mazăre şi se fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri |

FRIPTURĂ VÂNĂTOREASCĂ DIN CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Muşchi de vită	kg	1,050
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,200
Ţelină rădădcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Zahăr	kg	0,025
Muştar	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,0005
Costiţă afumată	kg	0,100
Macaroane	kg	0,500
Unt	kg	0,050
Caşcaval	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: carne 70 g, garnitură 150 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se sărează. Costiţa se taie fâşii de 2—3 cm. Ceapa, morcovii şi ţelina se curăţă, se spală, se taie felii. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute şi se trece prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăţă de coajă, se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se împănează cu costiţă, se înăbuşă la cuptor în ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapă, morcovi, ţelină şi foi de dafin, adăunând treptat circa 1 1 apă fiartă. Când este înăbuşită carnea, se scoate în alt vas, se răceşte şi se porţionează (câte 2 bucăţi la porţie). în sosul rămas, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, muştar, piper, sare şi se continuă fierberea circa 20 minute. Se pasează sosul peste carne, se adaugă zahăr şi se continuă fierberea 10 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane şi caşcaval ras şi unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri _ |
FRIPTURĂ PICANTĂ DIN CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100
Ceapă	kg	0,100
Usturoi	kg	0,040
Morcovi	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Ulei	kg	0,100
Muştar	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,300
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 75 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Ceapa, morcovii şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă ceapă, morcovi, cantitatea rămasă de supă, usturoi, piper, boia de ardei dulce şi sare şi se introduce la cuptor. Spre sfârşitul frigerii, se adaugă vin şi muştar. Sosul format se pasează, iar carnea se porționează (câte 2 bucăți la o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri _ |
FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE VIN



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,150
Costiță afumată	kg	0,150
Ceapă	kg	0,100

Țelină rădăcină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Usturoi	kg	0,025
Cimbru	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,050
Macaroane	kg	0,500
Unt	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Caşcaval	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, macaroane 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare şi se fierb; după fierbere se adaugă apă rece, se țin în apă 15 minute, se trec sub jet de apă rece, se adaugă unt topit şi se mențin la cald. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se ceme. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Costița afumată se taie fâşii.

Tehnica preparării

Carnea se împănează cu costiță afumată şi o parte din morcovi (50 g), se sărează şi se înăbuşă în ulei, cu 100 ml apă. Se adaugă restul de morcovi, țelină, ceapă şi se continuă înăbuşirea. Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, usturoi, cimbru, piper, sare, apă fiartă necesară (circa 1 1) şi se continuă fierberea. Spre sfârşit se adaugă vin. Carnea se scoate, se răceşte puțin şi se porționează. Sosul se pasează peste friptura porționată.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos şi garnitură de macaroane cu caşcaval ras deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ CU FICAT (A LA STRASSBOURG)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100
Ficat de vită	kg	0,500
Ceapă	kg	0,900
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Supă de oase*	kg	1,000

Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, ficat 30 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Ficatul se spală şi se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se continuă fierberea 2—3 ore, adăugând treptat supă de oase (circa 500 g). Ceapa se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă ficat şi făină dizolvată în 50 ml apă rece şi se fierb, înăbuşit circa 20 minute ; se adaugă treptat cantitatea rămasă de supă de oase, se toarnă peste carnea înăbuşită şi se continuă fierberea 15 minute, cu piper şi sare. Spre sfârşit se adaugă vin. Carnea se scoate separat, se răceşte puțin şi se porționează (câte 2 bucăți pentru o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel : bucăți de friptură şi ficat cu sos. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

FASOLE VERDE CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	1,800 1,000
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Usturoi	kg	0,025
Ulei	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, fasole verde 100 g, sos 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe în apă cu sare. Dacă se foloseşte fasole verde conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Mărarul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă, împreună cu ceapa în uleiul cu apă (100 ml). Se adaugă apă fiartă sau apa în care a fiert fasolea verde (2 litri).

Când carnea este aproape fiartă se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, sare, boia de ardei, usturoi şi fasolea verde, continuând fierberea circa 20 minute. Se adaugă roşii, se mai fierb 5 minute şi se adaugă jumătate clin cantitatea de mărar şi pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel şi mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri ★ |

FASOLE BOABE CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,100
Fasole boabe	kg	0,900
Ceapă	kg	0,150
Usturoi	kg	0,040
Pastă de tomate	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,010
Cimbru	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Roşii proaspete sau conservă	kg kg	0,250 0,125
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, fasole şi sos 250 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se taie în 10 bucăți. Fasolea boabe se alege de impurități, se spală şi se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taiemărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roşiile se spală şi se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Fasolea boabe se pune la fiert cu apă rece. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită. In ultima apă, în care se fierbe fasolea, se adaugă foi de dafin, sare ,cimbru, jumătate din cantitatea de usturoi, piper şi se fierb împreună până se reduce lichidul. Carnea se fierbe separat în apă cu sare, timp de circa 90 minute. In

alt vas se înăbuşă ceapa în ulei, 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei dulce, restul de usturoi, sare şi se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se pasează şi se toarnă peste bucățile de carne, la care se mai adaugă fasolea boabe fiartă, roşii şi se fierb împreună 10 minute, la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

DOVLECEI CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Dovlecei proaspeți	kg	2,100
Ulei	kg	0,100
Roşii proaspete	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,040
Sos brun (spaniol)*	kg	0,700
Mărar verde	kg	0,030
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, dovlecei 150 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe şi se spală, se porționează în 10 bucăți. Dovleceii se curăță, se spală, se taie cuburi mari. Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Pătrunjelul verde şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml) ; se fierb timp de 90 minute, adăunând treptat circa 1 1 apă fiartă, se adaugă sos brun şi se continuă fierberea. Dovleceii se înăbuşă separat în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml), se adaugă la carnea cu sos. Se adaugă roşii, piper, sare şi se continuă fierberea circa 30 minute. Se adaugă mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

CONOPIDĂ CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Conopidă	kg	2,700
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100

Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,040
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, conopidă 120 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți. Conopida se curăță de frunze şi cotoare, se desface în buchețele, se spală, se ține în apă rece cu sare 10 minute, se fierbe în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină şi se continuă înăbuşirea. Se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apă rece şi cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1,5 1). Se fierbe circa 30 minute şi se strecoară peste carne, se continuă fierberea până ce carnea este fiartă, se adaugă conopidă, roşii, sare şi se mai fierb 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

GUTUI CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Gutui	kg	2,000
Zahăr	kg	0,150
Scorțişoară	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, gutui şi sos 250 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți. Gutuile se spală, se curăță casa seminală, se taie felii mari. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Scorțişoara se macină.

Tehnica preparării

Carnea se sărează, se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, sare şi cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1,5 1). Se continuă fierberea, până ce carnea este fiartă. Feliile de gutui se înăbuşă în 100 g ulei, se adaugă la carne şi se fierb împreună. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă, se adaugă puțină apă, scorțişoară, se fierbe circa 5 minute şi se toarnă peste gutui şi carne, când sunt aproape fierte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

GULAŞ VIENEZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ceapă	kg	0,500
Ulei	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Chimen	kg	0,003
Piper măcinat	kg	0,002
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Supă de oase*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță ele pielițe, se spală şi se taie în bucăți (3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță ele coajă, se spală şi se taie în felii lungi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 g de supă, se scot separat şi în jiul rămas se înăbuşă ceapa. Se adaugă boia de ardei, chimen, carne şi se acoperă cu supă de oase. Se fierb circa 1 oră. Se adaugă sare, piper, pastă de tomate şi se continuă fierberea circa 30 minute. Cartofii se fierb separat în apă cu sare şi se adaugă în sos.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

GULAŞ UNGURESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ceapă	kg	0,600
Ardei gras proaspăt	kg	0,400
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Cartofi	kg	1,500
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,150
Ouă	kg	0,050
Cimbru	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Usturoi	kg	0,025
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Chimen	kg	0,003
Ardei iute	kg	0,005
Supă de oase*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne 45 g, cartofi şi sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie câte 3—4 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri. Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se rad prin râzătoare fină. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie cuburi mici. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Ardeiul iute se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 g supă de oase, împreună cu morcovii şi țelina. Se adaugă pastă de tomate, bucățile ele carne, supă de oase (circa 400 g) şi se lasă să fiarbă circa 60 minute, Din ouă, făină, sare şi puțină apă (50 ml) se prepară o cocă de consistență tare, din care se taie bucăți mici (cât o alună), care se fierb în apă cu sare, formîndu-se găluşte. In sosul cu came se adaugă boia de ardei dulce, ardei iute, sare, piper, usturoi, cimbru, chimen şi se continuă fierberea circa 60 minute. Se adaugă găluştele şi se mai fierb 5 minute. Separat, se fierb cartofii în apă cu sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie,cu fâşii de ardei gras şi cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

GULAŞ MUREŞEAN



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ceapă	kg	0,300
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ardei gras	kg	0,100
Cartofi	kg	1,500
Chimen	kg	0,005
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Usturoi	kg	0,025
Ouă	kg	0,100
Făină	kg	0,200
Ciuperci conservă	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Ardei iute	kg	0,005
Supă de oase*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, garnitură şi sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți mici (4—5 bucăți la o porție). Morcovii, țelina rădăcină, ardeiul gras, ceapa, usturoiul se curăță, se spală. Morcovii şi țelina se rad prin răzătoare fină. Ardeiul gras şi ceapa se taie mărunt. Usturoiul şi ardeiul iute se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează. se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina şi ardeiul gras se înăbuşă în ulei cu puțină supă de oase (100 g), se adaugă boia de ardei dulce şi pasta de tomate, carne şi supă de oase (300 g). Se adaugă sare şi chimen şi se continuă fierberea circa 2 ore, apoi se adaugă cartofii şi se completează cu supă de oase. Separat se frământă din ouă, făină, sare şi 50 ml apă o cocă de tăiței. Când începe să fiarbă sosul, se adaugă cuşcuşul format prin rupere cu mâna din coca de tăiței. Se adaugă ciuperci, usturoi, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde tăiat mărunt şi ardei iute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în bol sau farfurie adâncă, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

GHIVECI NAȚIONAL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cap de piept cu os de vită	kg	1,000
Cartofi	kg	0,500
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,200
Supă de oase*	kg	0,700
Ardei gras proaspăt	kg	0,300
Varză albă	kg	0,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Ghiveci conservă	kg	0,400
Mazăre coservă	kg	0,300
Fasole verde conservă	kg	0,300
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Ulei	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Usturoi	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,004
Pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ghiveci 250 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovul şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie cuburi, Țelina se curăță, se spală şi se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie careuri. Mazărea şi fasolea verde conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet ele apă rece. Varza se curăță de frunzele depreciate şi cotor, se spală şi se taie careuri. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapa, se adaugă boia de ardei şi pasta de tomate şi treptat, supa de oase şi se continuă înăbuşirea. In alt vas, în 150 g ulei cu 150 ml apă, se înăbuşă legumele în ordinea timpului de fierbere : morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, varza, ardei gras, cartofii, se adaugă circa 300 ml apă şi se continuă înăbuşirea la cuptor, circa 30 minute. Bucățile de carne fierte se aşază într-o tavă, se adaugă legumele înăbuşite şi legumele conservă (fasole verde, mazăre, ghiveci, roşii), usturoi, piper, sare şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se acoperă cu apă fiartă şi se introduce tava la cuptor circa 15 minute. Când este aproape gata, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

GHIVECI DIN LEGUME PROASPETE CU CARNE DE VITĂ (CAP DE PIEPT)



Cap de piept cu os de vită	kg	1,000
Ceapă	kg	0,250
Ulei	kg	0,200
Morcovi	kg	0,300
Țelină rădăcină	kg	0,100
Cartofi	kg	0,500
Ardei gras proaspăt	kg	0,200
Varză albă proaspătă	kg	0,500
Vinete proaspete	kg	0,400
Dovlecei proaspeți	kg	0,300
Conopidă proaspătă	kg	0,400
Bame	kg	0,200
Fasole verde proaspătă	kg	0,200
Mazăre verde proaspătă	kg	0,650
Roşii proaspete	kg	0,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Oțet 9 grade	l	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Usturoi	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ghiveci 250 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți. Legumele se curăță şi se spală. Ceapa şi usturoiul se taie mărunt. Țelina, morcovii, cartofii, vinetele, dovleceii se taie cuburi. Varza, ardeii se taie careuri.

Roşiile se taie sferturi. Bamele se opăresc cu apă fiartă cu oțet. Conopida se desparte în buchețele, se spală şi se ține în apă rece cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în 50 g ulei cu 100 ml apă, se. adaugă pasta de tomate şi treptat circa 1 1 apă fiartă şi se continuă fierberea. Separat în 150 g ulei cu 150 ml apă se înăbuşă legumele în ordinea timpului de fierbere : morcovi, țelină, varză, ardei gras, mazăre, fasole verde, vinete, cartofi, conopidă, bame, dovlecei, roşii. După ce s-au înăbuşit, se adaugă usturoi, sare şi piper. Legumele înăbuşite se aşază peste carnea fiartă, deasupra se aşază roşii, se completează cu apă fiartă până ce se acoperă legumele şi se introduce vasul la cuptor. Când sunt aproape gata fierte toate componentele, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

GHIVECI CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	0,700
Ceapă	kg	0,250
Fasole verde proaspătă	kg	0,700
Morcovi	kg	0,400
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg kg	1,000 0,600
Dovlecei proaspeți	kg	0,400
Varză albă	kg	0,700
Vinete	kg	0,400
Roşii proaspete	kg	0,250
Paste de tomate	kg	0,050
Păstârnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,250
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,500
Vin alb	l	0,100
Usturoi	kg	0,050
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, ghiveci 255 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Legumele se curăță şi se spală. Ceapa şi pătrunjelul verde se taie mărunt. Morcovii, cartofii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, dovleceii şi vinetele, se taie cuburi, iar varza şi ardeiul gras careuri. Roşiile se spală, se opă-resc, se decojesc şi se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Usturoiul se curăță şi se taie în felii subțiri. Mazărea verde şi fasolea verde proaspete se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare. Când se foloseşte mazăre conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă împreună cu ceapa în 50 g ulei cu apă (100 ml), se adaugă pastă de tomate şi treptat circa 1 1 apă fiartă şi se continuă fierberea. Separat în 150 g ulei cu 150 ml apă se înăbuşă legumele în ordinea fierberii (morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, varză, ardei gras, vinete, cartofi, fasole verde, mazăre, dovlecei), adăunând treptat cantitatea de apă necesară. Când legumele sunt fierte se adaugă sare şi usturoi. Legumele înăbuşite se aşază peste carnea fiartă. Deasupra se adaugă roşiile tăiate sferturi, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, se acoperă cu apă şi se introduc la cuptor. Când este aproape gata se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

MEDALION DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100
Făină	kg	0,100
Ulei	kg	0,250
Pâine albă	kg	0,300
Cartofi	kg	2,000
Ouă	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, ouă și pâine 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 felii rotunde, se bat şi se sărează. Pâinea se curăță de coajă şi se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, se adaugă apă fiartă (500 ml), piper, sare şi se fierb înăbuşit circa 20 minute. Se prepară ochiuri din ouă şi 100 g ulei. Feliile de pâine se prăjesc în ulei (50 g). Pe fiecare felie, se aşază câte o bucată de carne şi deasupra un ou ochi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

FRICANDO DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (fricando)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,100
Usturoi	kg	0,025
Cartofi	kg	1,500
Lapte	l	0,250
Unt	kg	0,030
Ouă	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne și ou 70 g, pireu 100 g, sos 50 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, usturoiul, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se taie sferturi, se spală, se fierb şi se toacă cu maşina. Carnea se spală şi se sărează. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se aşază într-o tavă cu ulei şi 100 ml apă, se adaugă morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină, usturoi, piper şi sare şi se introduce la cuptor. Când carnea este friptă, se scoate separat, se răceşte şi se porționează. În jiul rămas, se adaugă pastă de tomate, apă fiartă circa 300 ml şi se fierb 10 minute. Sosul format se pasează peste bucățile de carne. Din cartofi, unt, lapte şi sare se prepară pireul.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de ou deasupra şi pireu de cartofi. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

ESCALOP DE VIȚEL CU SOS DE VIN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,000
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Sos brun*	kg	1,100

Vin roșu	l	0,150
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: escalop 70 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Făina se cerne. Se prepară sosul brun, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Carnea se scoate separat şi în grăsimea rămasă se adaugă apă fiartă (300 ml), sos brun şi se fierbe circa 15 minute. Se adaugă bucățile de carne şi se continuă fierberea 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ESCALOP DE VIȚEL CU CIUPERCI ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,000
Făină	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Smântână	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Unt	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: escalop 70 g, ciuperci cu sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină şi se înăbuşă în ulei cu puțină apă. Ciupercile se înăbuşă 50 g unt. Restul de făină (50 g) dizolvată cu 100 ml apă rece se adaugă în 50 g unt încălzit. Se adaugă smântână, circa 500 ml apă fiartă, piper, sare şi se fierb pe foc moderat, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se amestecă cu ciuperci, bucățile de carne şi se mai fierb încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

ESCALOP DE VIȚEL (CLUJEAN)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,000
Făină	kg	0,075
Ulei	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Mazăre conservă	kg	0,500
Morcovi	kg	0,700
Cartofi	kg	0,800
Ficat de vițel	kg	0,500
Orez	kg	0,175
Unt	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,025
Supă de oase*	kg	0,400
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne, ficat și ciuperci 100 g, pilaf 50 g, legume 150 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Morcovii şi cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie cuburi. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie cuburi. Ficatul de vițel se spală şi se taie cuburi. Orezul se alege de impurități şi se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se spală. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină şi se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Carnea se scoate separat şi în jiul format se adaugă 25 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 700 ml apă fiartă şi se fierb 10 minute. Sosul rezultat se strecoară peste bucățile de carne. Ciupercile se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă şi se adaugă la carne şi sos. Se fierb împreună 15—20 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin. Morcovii, cartofii fierți şi mazărea se stropesc cu 50 g unt topit. Orezul se înăbuşă în unt, se adaugă supă de oase şi se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, timp de 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume (morcovi, cartofi, mazăre) şi pilaf, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

CÂRNAȚI BULGĂREŞTI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt.

		9,5 kg
Carne de porc calitatea I	kg	4,000
Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	2,500
Carne de vită calitatea I	kg	5,000
Usturoi	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,025
Cimbru praf	kg	0,015
Miroase cârnați	kg	0,025
Ardei iute	kg	0,050
Mațe de porc	m	25
Sare	kg	0,250

Gramaj produs finit:cârnați cruzi 11,800 kg sau cârnați hituiți 9,500 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită şi porc se spală şi se taie bucăți. Ardeiul iute se spală şi se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare şi se adaugă puțină apă. Mațele se spală şi se țin în apă rece. Grăsimea se taie bucăți mici.

Tehnica preparării

Carnea şi grăsimea se trec prin maşină cu sită de 6 mm şi se amestecă cu sare, piper, miroase, cimbru, zeamă de la usturoi şi ardei iute. Se amestecă bine compoziția, se trece printr-un şpriț special pentru cârnați şi se umplu membranele. În timpul umplerii din distanță în distanță (egală) se ştrangulează cu mâna, pentru a se face perechi. Se lasă 20 ore la frigider, apoi se aşază pe bețe de lemn la fum, timp de 3 ore (2 ore fum potrivit şi o oră foc iute). Se răcesc şi se zvântă, 18 ore. Rezultă 92 bucăți a 125 g/bucata cruzi, respectiv 92 bucăți a 100 g/bucata, hituiți.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie |

CÂRNAȚI PROASPEȚI DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 12 kg**
Carne de porc calitatea I	kg	6,500
Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	3,500
Carne de vită calitatea I	kg	1,500
Usturoi	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,025
Cimbru praf	kg	0,020
Mațe de porc	m	25
Sare	kg	0,250

Gramaj produs finit: 12 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Carnea de vită şi porc se spală şi se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă.
- Mațele se spală şi se țin în apă rece.
- Grăsimea se taie bucăți mici.

Tehnica preparării

- Carnea şi grăsimea se toacă cu maşina cu sită de 6 mm.
- Se amestecă cu sare, piper, cimbru şi mujdei de usturoi.
- Compoziția obținută se trece printr-un şpriț special pentru cârnați şi se umplu membranele.
- Cârnații se țin la frigider, pentru fezandat, câteva ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie |

CAP DE PORC FIERT CU BOIA ŞI USTUROI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 100 kg
Cap de porc	kg	200,000
Usturoi	kg	3,000
Boia de ardei dulce	kg	1,000
Sare	kg	2,000

Gramaj produs finit: 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC CAP DE PORC FIERT CU BOIA ŞI USTUROI

Operații pregătitoare

- Capul de porc se trece prin flacără, se curăță, se spală şi se opăreşte.
- Usturoiul se curăță şi se pisează cu sare, se adaugă puțină apă.

Tehnica preparării

- Capul de porc se fierbe în apă cu sare şi se spumează.
- După ce a fiert se dezosează, se răceşte, se unge cu usturoi, se presară sare şi boia.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie |

BURDUF CU SÂNGE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 100 kg
Cap de porc	kg	60,000
Limbă de porc	kg	14,500
Şorici de porc	kg	36,000
Sânge	kg	10,000
Piper măcinat	kg	0,250
Usturoi	kg	0,250

Boia de ardei dulce	kg	0,100
Stomacuri de porc	buc	55
Sare	kg	3,000

Gramaj produs finit: 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Capul de porc se trece prin flacără, se curăță, se spală şi se opăreşte.
- Limba de porc se spală, se opăreşte şi se spală din nou.
- Şoriciul se trece prin flacără şi se spală.
- Usturoiul se curăță şi se pisează cu sare şi se adaugă apă.
- Stomacul de porc se spală.

Tehnica preparării

- Capul de porc, limba şi şoriciul se fierb în apă cu sare.
- După fierbere, capul se dezosează şi se taie bucăți împreună cu limbă şi şorici.
- Se amestecă cu sânge, zeama de la fiert, boia, zeamă strecurată de la usturoi, piper.
- Stomacurile de porc se umplu cu compoziția obținută. Se fierb 2 ore.
- După fierbere, sa scot din vas, se înțeapă fiecare burduf cu ac şi se răcesc 10 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie |

LIMBĂ BREZE CU MACAROANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Macaroane	kg	0,450
Pastă de tomate	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Unt	kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Usturoi	kg	0,025
Foi de dafin	kg	0,00025
Cimbru	kg	0,001
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, macaroane 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Macaroanele se rup. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Limba de vită, morcovii, țelina şi ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate şi făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 litri), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru şi sare şi se fierb înăbuşit 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță şi se taie felii (câte 2 pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă, se fierb împreună 5—10 minute, se adaugă vin. Macaroanele se fierb în apă multă clocotită cu sare, se adaugă apă rece în care se țin 15 minute. Se strecoară, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine de apă, se înăbuşă în unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

LIMBĂ BREZE CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Morcovi	kg	0,100
Usturoi	kg	0,025
Ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,0005
Vin alb	kg	0,100
Pătrujnel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,001
Făină	kg	0,050
Cimbru	kg	0,0005
Roşii conservă	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, ciuperci 50 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Limba de vită, ceapa, morcovii şi ţelina se înăbuşă în ulei cu apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 1), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru şi sare şi se fierb înăbuşit 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăţă de pieliţă şi se taie felii (câte 2 pentru o porţie). Sosul se pasează peste bucăţile ele limbă, se adaugă ciupercile înăbuşite separat în 50 g unt şi se fierb împreună, 5 minute. Spre sfârşit se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor din roşii. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri |

LIMBĂ CU PIREU DE CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Cartofi	kg	1,500
Lapte	l	0,300
Ulei	kg	0,050
Smântână	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Făină	kg	0,070
Sardele	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Lămâie	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: limbă 60 g, sos 90 g, pireu 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Limba de vită se curăţă, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii, ţelina se curăţă, se spală şi se cresteazǎ. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăţă, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg de lichid şi se zdrobesc. Lămîile se spală; din 100 g se extrage sucul, iar 100 g se taie felii.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare. Se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi şi ţelină şi se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăţă de pieliţă şi se taie felii (câte 2 bucăţi pentru o porţie). Separat se prepară sosul de sardele din ulei încălzit, făină, supa în care a fiert limba (500 g), smântână, sardele şi sare şi se fierb 15—20 minute. Sosul obţinut se pasează peste bucăţile de limbă, se fierb împreună 5 minute, se adaugă suc de lămâie şi vin. Se prepară pireul din cartofi, unt şi lapte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de cartofi şi decor din felii ele lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri |

LIMBĂ CU MĂRAR



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Sos brun*	kg	1,500
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	0,100
Vin roşu	l	0,100
Mărar verde	kg	0,200
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos şi mărar 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte, se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se crestează. Mărarul se curăță, se spală; 150 g se opăreşte şi se taie mai mare, iar restul de 50 g se taie mărunt. Lamâia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Limba de vită. se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spurna, se adaugă legumele (morcovi, țelină şi ceapă) şi se fierb împreună. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță şi se taie bucăți (câte 2 la o porție). Bucățile ele limbă se fierb în sosul brun, 10—15 minute, se adaugă mărar (150 g)şi spre sfârşit vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar vercle deasupra şi decor de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

LEGUME CU VRĂBIOARĂ DE VITĂ "CLUB"



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Vrăbioară de vită fără os	kg	1,100
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Ceapă	kg	0,400
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Ouă	kg	0,100
Mazăre conservă	kg	0,300

Fasole conservă	kg	0,300
Morcovi	kg	0,400
Cartofi	kg	0,800
Pătrunjel verde	kg	0,050
Roşii conservă	kg	0,200
Supă de oase*	kg	1,000
Făină	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,025

*se preia reţeta respectivă

Gramaj pentru o porţie de produs finit: carne 70 g, garnitură 135 g, sos 90 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea de vită se spală, se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii şi morcovii se spală, se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistenţă tare, se taie felii. Făina se cerne. Mazărea şi fasolea verde conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Pasta ele tomate se diluează cu 100 g supă de oase.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în ulei (100 g) cu puţină supă de oase (100 g), se adaugă circa 500 g supă de oase, se fierbe circa 60 minute şi se scoate separat. Ceapa se înăbuşă în grăsimea rămasă cu puţină supă (100 g), se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apa rece, roşii, supă (300 g), boia de ardei, sare şi se fierb 30 minute. Sosul obţinut se pasează peste carne şi se fierb împreună circa 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin. Vrăbioara se porţionează în 10 bucăţi şi se menţine la cald, în sos. Separat se fierb morcovii şi cartofii, apoi se înăbuşă în 50 g ulei cu puţină apă (100 ml) împreună cu mazăre şi fasole.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau. farfurie, cu garnitură de legume şi pătrunjel verde deasupra, cu decor din felii de ou şi sos, Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel, Mâncăruri |

LEGUME CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,500
Cartofi	kg	0,800
Fasole verde conservă	kg	0,300
Mazăre conservă	kg	0,250
Dovlecei	kg	0,300

Ardei gras	kg	0,250
Țelină rădăcină	kg	0,250
Pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Roşii proaspete	kg	0,800
Pastă de tomate	kg	0,075
Mărar verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, legume 200 g, sos 70 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii, dovleceii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul rădăcină, morcovii, țelina se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fâşii subțiri. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roşiile se spală, se curăță, se taie sferturi. Mazărea şi fasolea verde conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în ulei cu puțină apă (150 ml) împreună cu ceapa. Când sunt înăbuşite pe jumătate se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, ardei gras, cartofi, dovlecei, cantitatea ele apă necesară şi se continuă înăbuşirea. Se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole verde, piper, sare. Se aşază roşii deasupra şi se introduc la cuptor timp de 30 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu pătrunjel şi mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

LEGUME CU ANTRICOT DE VITĂ ŞI SMÂNTÂNĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,050
Făină	kg	0,050
Morcovi	kg	0,400
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,550 0,300
Cartofi	kg	1,500
Smântână	kg	0,200

Unt	kg	0,050
Vin alb	l	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 150 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spala şi se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri. Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare şi se taie mai mare. Când se foloseşte fasole conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece şi se taie mai mare. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot împreună cu ceapa se înăbuşă în ulei şi supă de oase (100 g). Se adaugă treptat supa deoase (circa 800 g) şi se fierb înăbuşit, circa 60 minute. Carnea se scoate separat. Peste ceapă se adaugă făină dizolvată în supă de oase (100 g), sare şi piper. Sosul obținut se pasează peste bucățile dei antricot, se adaugă cantitatea de apă necesară şi se fierb încă 15 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin. Morcovii se sotează cu unt, apoi se adaugă fasolea verde, se mai înăbuşă împreună 10 minute şi se păstrează la cald (bain- marie).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur, morcovi şi fasole verde, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

LEGUME CU ANTRICOT DE VITĂ „CAZINO”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Antricot de vită fără os	kg	1,100
Supă de oase*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,600
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,040
Pastă de tomate	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,400
Cartofi	kg	2,000
Chimen	kg	0,005
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Ouă	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,001

Foi de dafin	kg	0,0005
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 210 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală şi se porționează în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală şi se taie fâşii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină şi se înăbuşă cu ulei şi supă de oase (100 g), se adaugă ceapă şi ardei, se continuă înăbuşirea. Se adaugă treptat, restul de supă de oase şi se fierb circa 60 minute. Se adaugă pastă de tomate, chimen, boia, foi de dafin, piper, sare, se continuă fierberea. Spre sfârşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos şi felii de ou, garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri |

COTLET DE PORC MISTREȚ AFUMAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Cotlet de mistreț	kg	150,000
Usturoi	kg	0,500
Boia de ardei dulce	kg	0,600
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sare	kg	2,500

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC – COTLET DE PORC MISTREȚ AFUMAT

Operații pregătitoare

- Carnea se fasonează, se spală şi se zvântă.
- Sarea se amestecă cu silitra.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare.

Tehnica preparării

- Carnea se presară cu sare amestecată cu silitră şi se ține la macerat circa 6 zile.
- Se scoate din tavă, se scurge, se dă cu usturoi şi boia şi se afumă la fum cald, 3—4 ore.
- Se ține la rece 24 ore. (Se menține în cameră răcoroasă).

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie |

CÂRNAŢI DE PORC MISTREŢ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 100 kg
Carne de porc mistreţ fără os, calitatea I	kg	40,000
Carne de vită calitatea I	kg	25,000
Carne de porc calitatea I	kg	25,000
Grăsime bucăţi rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	10,000
Usturoi	kg	2,000
Boia de ardei dulce	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,200
Ardei iute	kg	0,200
Miroase de cărnaţi	kg	0,100
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sare	kg	2,000
Maţe de porc	m	250

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC – CÂRNAŢI DE PORC MISTREŢ

Operaţii pregătitoare

- Carnea se spală, se curăţă şi se taie bucăţi.
- Usturoiul se curăţă, se spală şi se pisează cu sare.
- Maţele se ţin în apă rece.
- Sarea se amestecă cu silitra.

Tehnica preparării

- Carnea de vită se toacă prin maşina cu sita nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor adăugând treptat jumătate din cantitatea de sare cu silitră.
- Se trece prin cuter, apoi se ţine în frigider 24 ore, până ce carnea capătă o culoare roşie uniformă (în toată masa cărnii).
- Carnea de porc mistreţ, de porc şi grăsimea, se toacă prin maşina cu sita nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia, piper, ardei iute, miroase de cârnaţi şi restul de sare şi silitră.
- Se malaxează bine, apoi se ţine la rece 24 ore.
- Se amestecă bradtul de vită cu amestecul de carne şi se umplu membranele (maţe).
- Cârnaţii se ţin la fum cald circa 3 ore, apoi se ţin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

- Cârnaţii se prezintă în tăvi

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie _ |

CÂRNAŢI AFUMAŢI DE CERB



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 100 kg

Carne de cerb fără os, calitatea I	kg	56,000
Carne de vită calitatea I	kg	35,000
Carne de porc calitatea I	kg	35,000
Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	14,000
Usturoi	kg	2,000
Boia de ardei dulce	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,200
Ardei iute	kg	0,200
Miroase de cărnați	kg	0,100
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sare	kg	2,000
Mațe de porc	m	250

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CERB

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se curăță şi se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare.
- Mațele se țin în apă rece.
- Sarea se amestecă cu silitra.

Tehnica preparării

- Carnea de vită se toacă prin maşina cu sita nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor, adăugând treptat jumătate din cantitatea de sare şi silitră.
- Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore până ce carnea capătă o culoare roşie uniformă (în toată masa cărnii).
- Carnea de porc, cerb şi grăsimea se toacă prin maşina cu sită nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia de ardei, piper, ardei iute, miroase de cârnați şi restul de sare cu silitră.
- Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore.
- Se amestecă bradtul de vită cu amestecul de carne şi se umplu membranele (mațe).
- Cârnații se țin la fum cald circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă 24 ore.

Prezentarea

- Cârnații se prezintă în tăvi.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie _ |

CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CĂPRIOARĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Carne de căprioară fără os, calitatea I	kg	56,000
Carne de vită calitatea I	kg	35,000
Carne de porc calitatea I	kg	35,000

Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	14,000
Usturoi	kg	2,000
Boia de ardei dulce	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,200
Ardei iute	kg	0,200
Miroase de cărnați	kg	0,100
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sare	kg	2,400
Mațe de porc	m	250

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CĂPRIOARĂ

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se curăță şi se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare.
- Mațele se țin în apă rece.
- Sarea se amestecă cu silitra.

Tehnica preparării

- Carnea de vită se toacă prin maşina cu sită nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor, adăugînd treptat jumătate din cantitatea de sare cu silitră.
- Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore, până ce carnea capătă o culoare roşie uniformă (în toată masa cărnii).
- Carnea de porc, căprioară şi grăsimea se toacă prin maşina cu sita nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia de ardei, piper, ardei iute, miroase de cârnați şi restul de sare cu silitră.
- Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore.
- Se amestecă bradtul de vită cu amestecul de carne şi se umplu membranele (mațe).
- Cârnații se țin la fum cald, circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

- Cârnații se prezintă în tăvi.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie, Rețete |

PATRICIENI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 12 kg
Carne de vită calitatea I	kg	8,250
Carne de porc calitatea I	kg	2,250
Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	1,000
Cimbru praf	kg	0,015
Usturoi	kg	0,400
Piper măcinat	kg	0,050

Miroase de cârnați	kg	0,025
Mațe de porc	m	25
Sare	kg	0,250

Gramaj produs finit 12 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Carnea de vită şi porc se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță şi se pisează cu sare.
- Mațele se spală şi se țin în apă rece.
- Grăsimea se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

- Carnea se toacă prin maşina cu sită de 6 mm.
- Se amestecă cu grăsime, sare, zeamă strecurată de usturoi, piper, cimbru şi miroase de cârnați.
- Se amestecă bine compoziția, se trece printr-un şpriț special pentru cârnați şi se umplu mațele.
- Patricienii se țin la frigider pentru fezandat.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie _ |

MITITEI (CU CARNE DE VITĂ ŞI OAIE)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 6 kg**
Carne de vită calitatea I	kg	2,750
Carne de ovine fără os	kg	2,750
Bicarbonat	kg	0,080
Cimbru praf	kg	0,010
Usturoi	kg	0,150
Ardei iute	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,010
Miroase de cârnați	kg	0,020
Supă de oase*	kg	0,200
Sare	kg	0,100

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj produs finit: 6 kg sau 133 bucăți

Gramaj/ bucată crud 45 g

Gramaj /bucată fript 35 g

PROCES TEHNOLOGIC - MITITEI (CU CARNE DE VITĂ ŞI OAIE)

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu maşina şi se amestecă cu sare şi bicarbonat.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează.
- Ardeiul iute se usucă şi se pisează.

Tehnica preparării

- Carnea se păstrează la rece timp de 24 ore pentru a se înfrăgezi.
- Această compoziție se toacă din nou prin maşina cu sită deasă.
- Se frământă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat şi mujdeiul de usturoi strecurat.
- Compoziția obținută se trece prin maşina cu pâlnie, obținându-se mititei.
- Aceştia se frig pe grătarul încins ; se întorc mereu în timpul frigerii.

Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din porc, vită și ovine, Preparate de carmangerie _ |

MITITEI (CU PRAPURE)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 6 kg
Carne de vită calitatea I	kg	4,750
Prapure de vită sau seu	kg	0,750
Bicarbonat	kg	0,080
Cimbru praf	kg	0,010
Usturoi	kg	0,150
Ardei iute	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,010
Miroase de cârnați	kg	0,020
Supă de oase*	kg	0,200
Sare	kg	0,100

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj produs finit: 6 kg sau 133 bucăți

Gramaj/ bucată crud 45 g

Gramaj /bucată fript 35 g

PROCES TEHNOLOGIC - MITITEI (CU PRAPURE)

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă împreună cu prapurele prin maşină şi se amestecă cu sare şi bicarbonat.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează.
- Ardeiul iute se usucă şi se pisează.

Tehnica preparării

- Carnea se păstrează la rece timp de 24 ore pentru a se înfrăgezi.
- Această compoziție se toacă din nou cu maşina cu sită deasă, se frămînăă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat şi mujdeiul de usturoi strecurat.
- Compoziția obținută se trece prin maşina de tocat cu pâlnie, realizându-se mititei.
- Aceştia se frig pe grătarul încins.
- Se întorc mereu în timpul frigerii.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din porc, vită și ovine, Preparate de carmangerie _ |

MITITEI (CU CARNE DE VITĂ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 6 kg
Carne de vită pentru mâncăruri fără os	kg	4,750
Carne de porc pentru mâncăruri fără os	kg	0,750
Bicarbonat	kg	0,080
Cimbru praf	kg	0,010
Usturoi	kg	0,150
Ardei iute	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,010
Miroase de cârnați	kg	0,020
Supă de oase*	kg	0,200
Sare	kg	0,120

*Se preia rețeta respectivă

Gramaj produs finit: 6 kg sau 133 bucăți

Gramaj/ bucată crud 45 g

Gramaj /bucată fript 35 g

PROCES TEHNOLOGIC - MITITEI (CU CARNE DE VITĂ)

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu maşina şi se amestecă cu sare şi bicarbonat.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează.
- Ardeiul iute se usucă şi se pisează.

Tehnica preparării

- Carnea se păstrează la rece 24 de ore pentru a se înfrăgezi.
- Această compoziție se toacă din nou cu maşina cu sită deasă.
- Se frământă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat şi mujdeiul de usturoi strecurat.
- Compoziția obținută se trece prin maşina cu pâlnie, obținându-se mititei.
- Aceştia se frig pe grătarul încins.
- Se întorc mereu în timpul frigerii.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din porc, vită și ovine, Preparate de carmangerie |

METVURŞT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 25 kg
Carne de porc calitatea I	kg	20,000
Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	7,500

Piper măcinat	kg	0,55
Sare	kg	0,800
Mațe de ovine	m	90

Gramaj produs finit:25 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală şi se taie bucăți.
- Mațele se spală şi se țin în apă rece.
- Grăsimea se taie bucăți.

Tehnica preparării

- Carnea şi grăsimea se toacă cu maşina cu sita de 3 mm, de 3 ori.
- Se adaugă piper şi sare.
- Mațele se umplu cu compoziția respectivă, apoi se zvântă 2 ore.
- Se afumă la fum semicald timp de o oră.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie |

CALTABOŞI CU OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Carne de porc fără os calitatea I	kg	80,000
Orez	kg	9,000
Ceapă	kg	12,000
Untură	kg	2,000
Piper măcinat	kg	0,100
Morcovi	kg	10,000
Sare	kg	1,000
Mațe de porc	m	200

Gramaj produs finit: 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC - CALTABOŞI CU OREZ

Operații pregătitoare

- Carnea de porc se spală, se taie bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe.
- Morcovii se curăță, se spală şi se taie felii.
- Mațele se spală cu apă caldă şi se țin în apă rece.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în untură.
- Carnea se toacă cu maşina, se amestecă cu orez, piper şi ceapa înăbuşită.
- Se amestecă bine şi se umplu mațele cu ajutorul unui şpriț.
- Se fierb 30 de minute în apă cu sare şi morcovi.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se poate servi cu hrean.

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie _ |

CALTABOŞI CU OREZ ŞI STAFIDE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Carne de porc calitatea I	kg	50,000
Grăsime bucăţi rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	30,000
Orez	kg	9,000
Ceapă	kg	12,000
Untură	kg	2,000
Piper măcinat	kg	0,100
Stafide	kg	2,500
Zahăr	kg	1,500
Morcovi	kg	4,000
Sare	kg	1,000
Maţe de porc groase	m	170

Gramaj produs finit: 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea de porc se taie bucăţi. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se fierbe. Morcovii se curăţă, se spală şi se taie felii. Maţele se spală cu apă caldă şi se ţin în apă rece. Grăsimea se taie cuburi.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură. Carnea şi grăsimea se toacă cu maşina, se amestecă cu orez, sare, piper, ceapă înăbuşită, zahăr şi stafide. Se amestecă bine şi se umplu maţele cu ajutorul unui şpriţ. Caltaboşii se fierb 30 minute în apă cu sare şi morcovi.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie _ |

CÂRNAŢI OLTENEŞTI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 14,650 kg**
Carne de porc calitatea I	kg	10,000
Grăsime bucăţi rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	5,000
Carne de vită calitatea I	kg	5,000
Usturoi	kg	0,400

Piper măcinat	kg	0,025
Cimbru praf	kg	0,025
Ardei iute	kg	0,050
Mațe de oaie	m	80
Sare	kg	0,400

Gramaj produs finit: cârnați cruzi 20 kg, cârnați hituiți 14,650 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie bucăți. Grăsimea bucăți se taie cuburi mici. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare şi se adaugă puțină apă. Ardeiul iute se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mațele se spală şi se țin în apă rece.

Tehnica preparării

Carnea se toacă prin maşina cu sită rară. Se adaugă sare şi se ține la frigider 24 de ore pentru fezandat; apoi carnea se mai toacă prin maşina de tocat cu sită de 6 mm, se amestecă cu cuburi de slănină şi se condimentează cu piper, cimbru, ardei şi zeamă strecurată de la usturoi. Compoziția obținută se trece printr-un şpriț special pentru cârnați şi se umplu mațele de oaie. Rezultă 20 kg cârnați în stare crudă. Preparatul se lasă 20 ore în frigider, apoi se trece la fum, 2 ore, se răceşte şi se zvântă 18 ore ; rezultă 14,650 kg cârnați. (Scăzământul la frigere este de maximum 10%.)

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în din porc, vită şi ovine, Preparate de carmangerie |

FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,600
Ulei	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Usturoi	kg	0,040
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se sărează. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Ceapa şi usturoiul se curăță şi se spală.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în cuptor într-o tavă cu ulei şi 100 ml apă împreună cu morcovi, țelină, ceapă, usturoi, piper şi sare. Se stropeşte din timp în timp cu jiul format. După frigere, carnea se răceşte puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din carne de miel, Rețete fripturi _ |

FRIPTURĂ ÎNĂBUŞITĂ DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,600
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Usturoi	kg	0,040
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se sărează. Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Ceapa şi usturoiul se curăță şi se spală.

Tehnica preparării

Carnea de miel se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă împreună cu morcovi, ceapă, piper şi usturoi. Treptat se adaugă câte puțină apă. Când carnea este înăbuşită, se lasă să se răcească şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş. a.

Postat în din carne de miel, Rețete fripturi _ |

CARNE DE MIEL LA FRIGARE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de miel cu os	kg	1,500
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează, se unge cu ulei.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se frig pe grătar încins.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş. a.

Postat în din carne de miel, Rețete fripturi _ |

PUI LA FRIGARE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500
Ulei	kg	0,050
Usturoi	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală şi se sărează. Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii, se pisează cu sare şe se amestecă cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Puii se ung cu ulei, se introduc în frigare şi se frig, stropindu-se cu ulei. După frigere, se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de usturoi în sosieră. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş. a. Se serveşte cald.

Postat în din carne de pasăre, Rețete fripturi _ |

TOBĂ DE PORC MISTREȚ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 100 kg
Pulpă de porc mistreț	kg	20,000
Picioare de porc	kg	27,000
Rasol de porc cu os	kg	30,000
Limbă de porc	kg	40,000
Șorici de porc	kg	27,000
Usturoi	kg	3,500
Piper măcinat	kg	0,200
Sare	kg	2,500
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Funduri bovine	Buc	65

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC TOBÂ DE PORC MISTREȚ

Operații pregătitoare

- Carnea se spală.
- Picioarele de porc se trec prin flacără, se opăresc şi se spală.

- Şoriciul se trece prin flacără şi se spală.
- Fundurile de bovine se țin în apă rece.
- Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

- Carnea de porc, picioarele de porc, rasolul şi limba, se presară cu sare amestecată cu silitră şi se țin la macerat circa 8 zile.
- Apoi se fierb la 80°C, până şe desprinde carnea de pe os (circa 3 ore).
- Carnea fiartă se taie cu cuțitul, se amestecă cu zeama de la fiert şi condimente (piper şi usturoi) şi se umplu membranele.
- Se fierb 2 ore, după care se scot şi se trec prin jet de apă rece.
- Se scurg şi se țin la presă în cameră frigorifică, 24 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie _ |

RULADĂ DE PORC MISTREȚ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Piept de porc mistreț cu os	kg	80,000
Carne de vită (bradt I)	kg	40,000
Limbă de porc	kg	25,000
Piper măcinat	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,100
Sare	kg	2,500
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sfoară	kg	0,150
Bumbare	Buc	40

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC RULADÂ DE PORC MISTREȚ

Operații pregătitoare

- Limba se spală, se opăreşte, se curăță de pielițe şi se spală.
- Carnea de porc mistreț se dezosează.
- Bumbarele se țin în apă rece.

Tehnica preparării

- Limba şi carnea de porc mistreț se presară cu sare amestecată cu silitră şi se ține la macerat circa 6 zile.
- Se scot de la macerat, se toacă prin maşină cu sita nr. 8, se amestecă cu bradt de vită.
- Se adaugă piper şi boia, se umplu bumbarele, se leagă şi se fierb circa 2 ore şi jumătate la 80°C.
- Se scot de la fiert, se înțeapă, se scurg şi se țin la fum rece o oră.
- Se presează la rece, în camera frigorifică circa 24 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie _ |

RULADĂ DE CĂPRIOARĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Piept de căprioară cu os	kg	80,000
Carne de vită (bradt I)	kg	40,000
Guşă de porc	kg	6,000
Limbă de porc	kg	19,000
Piper măcinat	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,150
Sare	kg	2,500
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sfoară	kg	0,150
Bumbare	Buc	40

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC RULADĂ DE CĂPRIOARĂ

Operații pregătitoare

- Limba se spală, se opăreşte, se curăță de pielițe şi se spală.
- Guşa se trece prin flacără, se opăreşte şi se spală.
- Sarea se amestecă cu silitră.
- Carnea de căprioară se dezosează.
- Bumbarele se țin în apă rece.

Tehnica preparării

- Limba, guşa de porc şi carnea de căprioară se presară cu sare amestecată cu silitră şi se țin la macerat circa 6 zile.
- Se scot de la macerat, se toacă prin maşina cu sita nr. 8, se amestecă cu bradt de vită, se adaugă piper, boia, se umplu bumbarele, se leagă şi se fierb circa 2 ore şi jumătate la 80°C.
- Se scot de la fiert, se înțeapă, se scurg şi se țin la fum rece o oră.
- Se presează la rece (în camcra frigorifică), circa 24 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie |

PASTRAMĂ DE PORC MISTREȚ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Carne de porc de mistreț (pulpă și spată) fără os	kg	147,000
Slănină afumată	kg	3,000
Usturoi	kg	0,520
Boia de ardei dulce	kg	0,600
Zahăr	kg	0,450
Piper măcinat	kg	0,120

Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sare	kg	2,500

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PASTRAMĂ DE PORC MISTREȚ

Operații pregătitoare

- Slănina se taie fâșii.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră şi se lasă la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării se presară cu piper şi boia.
- Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină şi se afumă la fum cald circa 4 ore.
- Se aranjează pe stelaje şi se ține în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie _ |

PASTRAMĂ DE CERB



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Carne de cerb (pulpă și spată) fără os	kg	147,000
Slănină afumată	kg	3,000
Usturoi	kg	0,520
Boia de ardei dulce	kg	0,600
Zahăr	kg	0,450
Piper măcinat	kg	0,120
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sare	kg	2,500

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PASTRAMĂ DE CERB

Operații pregătitoare

- Slănina se taie fâșii.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră şi se lasă la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării se presară cu piper şi boia.
- Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină şi se afumă la fum cald circa 4 ore.
- Se aranjează pe stelaje şi se ține în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie _ |

PASTRAMĂ DE CĂPRIOARĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Carne de căprioară (pulpă și spată) fără os	kg	147,000
Slănină afumată	kg	3,000
Usturoi	kg	0,520
Boia de ardei dulce	kg	0,600
Zahăr	kg	0,450
Piper măcinat	kg	0,120
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sare	kg	2,500

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PASTRAMĂ DE CĂPRIOARĂ

Operații pregătitoare

- Carnea se spală.
- Slănina se taie fâşii.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră şi se lasă la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării, se presară cu piper şi boia.
- Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină şi se afumă la fum cald circa 4 ore.
- Se aranjează pe stelaje şi se ține în cameră răcoroasă 24 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie |

MUŞCHI ȚIGĂNESC DE MISTREȚ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Mușchi de porc mistreț	kg	75,000
Carne de vită calitatea I fără os	kg	5,000
Carne de porc superioară fără os (pulpă)	kg	70,000
Usturoi	kg	1,500
Boia de ardei dulce	kg	1,000
Zahăr	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,500
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010

Sare	kg	2,500
Sfoară	kg	0,400

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitra.

Tehnica preparării

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare amestecată cu silitră şi se ține la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârşitul macerării, peste carne se presară piper şi boia.
- La sfârşitul macerării carnea se spală.
- Carnea de vită, mistreț şi porc se suprapune, se leagă cu sfoară longitudinal şi apoi transversal (în spirale), cu distanță între fire de 1—3 cm.
- Bucățile legate se fierb circa 2 ore la 80°C, se scot din vas, se trec printr-o bade de sânge şi se țin la fum rece 3—4 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie |

MUŞCHI ȚIGĂNESC DE CĂPRIOARĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 100 kg**
Pulpă de căprioară	kg	75,000
Carne de vită calitatea I fără os	kg	5,000
Carne de porc superioară fără os (pulpă)	kg	70,000
Usturoi	kg	1,500
Boia de ardei dulce	kg	1,000
Zahăr	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,500
Silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010
Sare	kg	2,500
Sfoară	kg	0,400

Gramaj produs finit 100 kg

PROCES TEHNOLOGIC – MUŞCHI ȚIGĂNESC DE CĂPRIOARĂ

Operații pregătitoare

- Carnea se spală.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare amestecată cu silitră şi se ține la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârşitul macerării, peste carne se presară piper şi boia.

- La sfârşitul macerării, carnea se spală.
- Se ia carne de vită, căprioară şi porc, se suprapun, se leagă cu sfoară longitudinal şi apoi transversal (în spirală) cu distanța între fire de 1—3 cm.
- Bucățile legate se fierb circa 2 ore la 80°C, se scot, se trec printr-o baie de sânge şi se țin la fum rece 3—4 ore, apoi se ține pe stelaje în cameră răcoroasă 24 ore.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din carne de vânat, Preparate de carmangerie |

MUŞCHI DE PORC LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mușchi de porc	kg	1,400
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Muşchiul de porc se spală, se porționează, se bate puțin.

Tehnica preparării

Bucățile de muşchi se frig pe ambele părți pe grătarul încins. După frigere, se sărează.

Prezentarea şi servirea

Muşchiul de porc se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez, paste făinoase ş. a.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi |

INIMĂ DE PORC LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Inimă de porc	kg	1,500
Ulei	kg	0,020
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Inima se spală, i se scot venele şi arterele, se taie felii şi se spală din nou.

Tehnica preparării

Bucățile de inimă se frig pe ambele părți pe grătarul încins şi uns cu ulei, apoi se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi |

FRIGĂRUI DIN CARNE DE PORC ŞI BERBEC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ficat de porc	kg	0,250
Carne de porc calitate superioara fără os (pulpă)	kg	0,250
Carne de berbec	kg	0,250
Cârnați de porc	kg	0,250
Cabanos	kg	0,250
Costiță afumată	kg	0,250
Roșii proaspete	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul de porc, carnea de porc şi de berbec, se spală şi se taie bucăţi. Cârnaţii de porc şi cabanosul se taie bucăți lungi de circa 4 cm. Costița afumată se taie felii. Roşiile şi ceapa se curăță, se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Bucățile de cârnați, ficat, carne de berbec şi porc, cabanos, costiță, se înşiră pe frigărui din metal inoxidabil, alternând printre ele felii de roşii şi ceapă. Se ung cu ulei şi se frig pe grătarul încins. După frigere, se sărează şi se presară cu piper.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi |

FRIGĂRUI CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioara fără os (pulpă)	kg	1,050
Roșii proaspete	kg	0,250
Ardei gras	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,020
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se zvântă şi se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie rondele. Roşiile proaspete se spală şi se taie felii. Ardeiul gras se spală, se curăță si se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înşiră alternativ cu ceapă, roşii, ardei gras pe frigăruia din metal inoxidabil, se ung cu ulei şi se frig la grătar, apoi se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi _ |

FICAT DE PORC LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ficat de porc	kg	1,000
Ulei	kg	0,020
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se porționează.

Tehnica preparării

Grătarul se unge cu ulei. Bucățile se frig pe grătarul încins. Se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş. a.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi _ |

COTLET DE PORC LA TAVĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,050
Morcovi	kg	0,050
Ceapă	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 70 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se scurge şi se sărează. Ceapa şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Cotletul se frige la cuptor într-o tavă cu untură sau ulei şi 50 ml apă. Când este pe jumătate fript, se adaugă morcovi, ceapă, piper şi se stropeşte din timp în timp, cu jiul format.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş. a.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi _ |

COTLET DIN CARNE DE PORC LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc fără os	kg	1,400
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit:90 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletele se curăță, se spală, se porționează.

Tehnica preparării

Cotletele se aşază pe grătarul încins şi se frig pe ambele părți. Se săreazā.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi _ |

CÂRNAȚI DE PORC PROASPEȚI LA TIGAIE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cârnați de porc proaspeți	kg	1,200
Untură sau ulei	kg	0,025

Gramaj pentru o portie de produs finit: 85 g

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Cârnații proaspeți se înăbuşă în untură sau ulei cu puțină apă. După prăjire se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri (varză călită, cartofi cu ceapă, iahnie de fasole ş. a.).

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi _ |

ANTRICOT DE PORC LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Antricot de porc fără os	kg	1,400
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 90 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță, se spală şi se porționează.

Tehnica preparării

Antricoatele se aşază pe grătarul încins şi se frig pe ambele părți. Se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş. a

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi _ |

FRIGĂRUI DOBROGENE CU CARNE DE BERBEC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de berbec cu os	kg	1,700
Ceapă	kg	0,200
Roșii proaspete	kg	0,400
Ardei gras	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Cimbru	kg	0,001
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,020
Baiț*	kg	1,000

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de berbec se spală, se dezosează, se porționează în cuburi cu latura de 2—3 cm. Ceapa se curăță, se spală şi se taie sferturi. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie bucăți. Roşiile se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea, ceapa, roşiile, ardeii se aşază alternativ pe frigăruia de oțel inoxidabil şi se frig pe grătarul uns cu ulei. Se sărează şi se condimentează cu piper şi cimbru.

Prezentarea şi servirea

Frigăruile se prezintă pe farfurie sau taler de lemn. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din carne de berbec, Rețete fripturi _ |

FUDULII DE BERBEC LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fudulii de berbec	kg	1,500
Ulei	kg	0,025
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 55 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fuduliile se taie în lungime, se curăță de pielițe, se crestează şi se ung cu ulei.

Tehnica preparării

Fuduliile se frig pe grătar încins. Se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din carne de berbec, Rețete fripturi _ |

PULPĂ DE MIEL LA FRIGARE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os (pulpă)	kg	2,100
Ulei	kg	0,025
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se dezosează, se porționează, se sărează şi se unge cu ulei.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se frig pe grătarul încins.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a. Se serveşte cald.

Postat în din carne de miel, Rețete fripturi _ |

MUŞCHI DE VITĂ LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mușchi fasonat de vită	kg	1,400
Cimbru	kg	0,002
Ulei	kg	0,025
Sos de unt*(maître d'hotel)	kg	0,100
Salată verde	kg	0,100
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: muşchi 100 g, sos de unt 10 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Muşchiul de vită se spală, se porționează.

Tehnica preparării

Muşchiul porționat se frige pe ambele părți, pe grătar încins şi uns cu ulei. Se condimentează cu cimbru şi se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra şi decor din frunze de salată verde. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, ciuperci. Se serveşte cald.

Postat în din carne de vită şi viţel, Reţete fripturi _ |

FRIPTURĂ DE VIŢEL LA TAVĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Vin alb	l	0,050
Ceapă	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se sărează. Ceapa şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se aşază într-o tavă cu ulei şi 100 ml apă împreună cu morcovii şi ceapa şi se frige la cuptor. Se stropeşte, din timp în timp cu jiul format. Spre sfârşitul frigerii, se adaugă vin. După frigere, se taie în 20 felii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din carne de vită şi viţel, Reţete fripturi _ |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ LA TAVĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Usturoi	kg	0,020
Supă de oase*	kg	0,300
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se săreză. Ceapa, morcovii, țelina şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în ulei şi supă de oase, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, usturoi, piper şi sare şi se introduce la cuptor. Sosul format se pasează. După frigere, carnea se porționează (câte două bucăți la o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau farfurie. Se serveşte cald cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite.

Postat în din carne de vită și vițel, Rețete fripturi _ |

FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ ÎMPĂNATĂ CU SLĂNINĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mușchi de vită	kg	1,100
Slănină	kg	0,150
Ulei	kg	0,050
Muștar	kg	0,050
Cimbru	kg	0,001
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 75g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Slănina se taie fâşii de 3 cm lungime. Carnea se curăță, se spală, se împănează cu fâşii de slănină şi se sărează. Muştarul se diluează.

Tehnica preparării

Carnea se sărează, se condimentează cu piper şi cimbru. Se unge cu ulei, se rumeneşte la cuptor la foc iute 20 minute. Se scoate pe un platou, se răceşte şi se porționează. In jiul format se adaugă muştar şi se fierbe circa 10 minute. Sosul format se strecoară şi se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase ş. a.. Se serveşte cald.

Postat în din carne de vită și vițel, Rețete fripturi _ |

FRIGĂRUI ASORTATE CU ORGANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Antricot sau vrăbioară de vită fără os	kg	3,500
Mușchi de vită	kg	0,350
Ficat de porc	kg	0,350
Rinichi de porc	kg	0,150
Costiță afumată	kg	0,200

Ulei	kg	0,020
Roșii proaspete	kg	0,250
Ardei gras	kg	0,200
Ceapă	Kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul şi rinichii de porc se curăță de grăsime şi capsulă, se spală şi se taie bucăți. Muşchiul şi antricotul sau vrăbioara de vită se spală, se zvântă şi se taie bucăți. Costița afumată se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie rondele. Roşiile se spală şi se taie rondele. Ardeiul gras se spală, se curăță şi se taie bucăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne, organe, costiță şi legume (ceapă, roşii, ardei) se înşiră alternativ pe frigărui din metal inoxidabil, se ung cu ulei, se frig pe grătar şi se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnituri din orez, ciuperci, cartofi ş. a.

Postat în din carne de vită şi vițel, Rețete fripturi _ |

FRIGĂRUI ASORTATE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Antricot de vită fără os	kg	0,650
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	0,650
Ulei	kg	0,020
Roșii proaspete	kg	0,250
Ardei gras	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Costiță afumată	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se zvântă şi se taie bucăți. Costița afumată se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie rondele. Roşiile se spală, se taie rondele. Ardeiul gras se spală, se curăță şi se taie bucăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne, costița şi legumele (ceapă, roşii, ardei) se înşiră alternativ pe frigărui din metal inoxidabil, se ung cu ulei, se frig la grătar şi se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnituri din orez, ciuperci, cartofi ş. a.

Postat în din carne de vită şi vițel, Rețete fripturi _ |

CREIER DE VITĂ LA GRĂTAR



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Creier de vită	kg	1,500
Mălai	kg	0,200
Ulei	kg	0,020
Lămâi	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: creier 100g, lămâie 20 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece ; după curățire se spală, se ține în apă rece cu sare 20 minute, pentru eliminarea sângelui, se sărează şi se porționează. Mălaiul se ceme. Lămâia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Creierul se dă prin ulei şi mălai şi se frige pe grătarul încins. Se poate pregăti şi învelit in hîrtie pergament unsă cu ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume şi cartofi. Se serveşte cald.

Postat în din carne de vită și vițel, Rețete fripturi  |

ANTRICOT DE VITĂ LA GRĂTAR

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Antricot fasonat de vită fără os	kg	1,400
Sos de unt (maître d' hotel)*	kg	0,100
Ulei	kg	0,025
Cimbru	kg	0,002
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: antricot 100 g, sos de unt 10 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul de vită se spală, se porționează şi se bate puțin.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se frig pe grătar bine încins şi uns cu ulei. După frigere se sărează şi se condimentează cu cimbru.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, ciuperci. Se serveşte cald.

Postat în din carne de vită și vițel, Rețete fripturi |

RINICHI DE PORC LA GRĂTAR



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Rinichi de porc	kg	1,200
Untură sau ulei	kg	0,025
Cimbru	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie în 2 jumătăți în lungime, se curăță de capsulă şi se spală din nou cu apă rece.

Tehnica preparării

Grătarul încins se unge cu untură sau ulei; se aşază rinichii şi se frig. După frigere, se presară cu cimbru, piper şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi |

PULPĂ DE PORC LA TAVĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,050
Ceapă	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Usturoi	kg	0,010
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne 70 g, sos 60 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală şi se sărează. Morcovii, ceapa, usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea unsă cu untură sau ulei se aşază în tavă cu 100 ml apă, se adaugă ceapă, morcovi, usturoi, piper şi se frige la cuptor la o temperatură moderată. Se stropeşte din timp în timp cu jiul format. După frigere, se pasează sosul, iar carnea se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase şi altele.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi |

PIEPT DE PORC (SCĂRICICĂ) LA GRĂTAR



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Piept de porc cu os	kg	1,500
Untură sau ulei	kg	0,025
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți.

Tehnica preparării

Bucățile de piept se frig pe grătarul încins şi uns cu untură sau ulei. După frigere, se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi |

MUŞCHI DE PORC ÎMPĂNAT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Muşchi de porc	kg	1,050
Slănină	kg	0,250
Usturoi	kg	0,100
Mălai	kg	0,150
Ulei	kg	0,025
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Muşchiul se spală, se sărează. Usturoiul se curăță, se spală. Slănina se taie fâşii. Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Muşchiul se împănează cu slănină şi usturoi. Se trece prin mălai şi se frige pe ambele părți, pe grătarul uns cu ulei şi încins. După frigere, se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase şi. altele.

Postat în din carne de porc, Rețete fripturi |

MORCOVI SOTE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Morcovi	kg	1,400
Unt	kg	0,100
Zahăr	kg	0,025

Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală cu apă rece şi se taie felii sau bastonaşe.

Tehnica preparării

Morcovii se înăbuşă în 100 g unt cu 100 ml apă, apoi se adaugă sare şi zahăr.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cal

Postat în Rețete garnituri _ |

MACAROANE CU UNT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Macaroane	kg	0,400
Unt	kg	0,100
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc 15 minute şi se trec sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Macaroanele se adaugă peste untul înfierbântat şi se amestecă. Se mențin la cald.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie caldă şi se serveşte garnitură la diferite preparate din carne de pasăre sau vită. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri _ |

LEGUME ASORTATE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,000
Mazăre proaspătă sau Conservă	kg kg	0,330 0,200
Fasole proaspătă sau Conservă	kg kg	0,360 0,200
Morcovi	kg	0,600
Unt	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,040
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii şi morcovii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi mari, se fierb separat în apă cu sare, se scurg de lichid. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mazărea şi fasolea proaspătă se curăță, se spală, se fierb separat în apă cu sare, se scurg de lichid. în cazul folosirii conservelor de mazăre şi fasole, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

In 50 g unt înfierbîntat se înăbuşă fasolea şi mazărea, adăugînd treptat 100 ml apă. Se adaugă cartofi, morcovi şi pătrunjel verde (jumătate din cantitate) şi se fierb 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, sub formă de buchete, cu unt topit şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri _ |

GRIŞ GARNITURĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Griș	kg	0,250
Ulei	kg	0,100
Supă de oase*	kg	1,100

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 125 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Grişul se cerne.

Tehnica preparării

Grişul se rumeneşte la cuptor şi se introduce într-un vas cu ulei încălzit, se stinge cu supă, se fierbe amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se acoperă vasul cu capac şi se introduce 20 minute la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri _ |

GARNITURĂ ASORTATĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,800
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	0,900 0,500
Morcovi	kg	0,400
Orez	kg	0,120
Unt	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,040
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii şi morcovii se spală, se curăță, se spală şi se taie rondele. Orezul se alege de impurități şi. se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe în apă cu sare. In cazul folosirii fasolei conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii şi morcovii se fierb în apă cu sare şi se scurg de lichid. Fasolea fiartă se adaugă peste morcovii şi cartofii fierți. Orezul se fierbe în lichidul rămas de la fierberea legumelor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri _ |

FASOLE VERDE SOTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Fasole verde proaspătă sau Conservă	kg kg	1,800 1,000
Unt	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală. Dacă se foloseşte fasole verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea verde proaspătă se fierbe în apă cu sare. Cînd fasolea este gata, se sotează în 100 g unt şi se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri _ |

CIUPERCI LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ciuperci proaspete	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Unt	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,003
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape, se scot codițele care se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Codițele de ciuperci se amestecă cu sare, piper şi pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu pălăriile ciupercilor. Fiecare ciupercă se unge cu ulei şi se frige pe grătar încins şi uns cu ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri |

CARTOFI SOTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală şi se fierb în coajă, în apă cu sare ; după fierbere, se scurg de apă, se curăță de coajă şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri |

CARTOFI CU CEAPĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,500
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,250
Supă de oase*	kg	0,750
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050

Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii şi ceapa se amestecă cu piper şi sare, se aşază într-o tavă cu ulei şi 100 g supă de oase şi se introduc la cuptor circa 30 minute, pentru rumenire. Se stropesc treptat cu supa rămasă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri |

VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA TAVĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Vrăbiăară de vită fară os fasonată	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea (bucată întreagă), se spală şi se sărează.

Tehnica preparării

Carnea se condimentează cu piper, se aşază într-o tavă cu ulei şi 100 ml apă şi se frige la cuptor, 40—50 minute. Din când în când, se stropeşte cu jiul format. După frigere, se răceşte şi se porționează în 10 bucăți.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase, orez ş. a. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din carne de vită și vițel, Rețete fripturi |

VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA GRĂTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vrăbioară de vită fară os fasonată	kg	1,400
Ulei	kg	0,025
Sos de unt*(maître d'hotel)	kg	0,100
Cimbru	kg	0,002
Sare	kg	0,015

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: vrăbioară 100 g, sos de unt 10 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de pielițe, se porționează şi se bate puțin.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se frig pe ambele părți, pe grătarul încins şi uns cu ulei. Să sărează şi se condimentează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez, paste făinoase ş. a. Se serveşte cald.

Postat în din carne de vită şi vițel, Rețete fripturi _ |

PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Supă de oase*	kg	0,400
Ceapă	kg	0,100
Usturoi	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se condimentează cu piper, se aşază într-o tavă cu ulei şi supă de oase, se adaugă ceapă şi usturoi. Se frige la cuptor. Din când în când se stropeşte cu jiul format. După frigere, se răceşte şi se porționează (câte 2 bucăți la o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite din legume, cartofi ş. a. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din carne de vită şi vițel, Rețete fripturi _ |

SALATĂ DE CIUPERCI (POLONEZĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ciuperci proaspete sauConservă	kg	2,000
Lămâie	kg	0,100

Mărar verde	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,002
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC -SALATĂ DE CIUPERCI (POLONEZĂ)

Operații pregătitoare

- Ciupercile proaspete se curăță şi se spală.
- Ciupercile conservă în cazul folosirii, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Lămâile se spala; de la una se extrage sucul iar cealaltă se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

- Ciupercile se fierb în apă cu sare şi zeamă de la o lămâie.
- Se scurg, se răcesc şi se taie felii.
- Se amestecă cu ulei, piper şi mărar verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu felii de lămâie deasupra.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate |

SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROŞII ŞI CEAPĂ

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Castraveți verzi	kg	1,000
Roșii proaspete	kg	0,700
Ceapă	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 170 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROŞII ŞI CEAPĂ

Operații pregătitoare

- Castraveții se spală, se curăță de coajă şi se taie felii subțiri.
- Roşiile se spală, se curăță, se taie felii.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie rondele.
- Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Feliile de castraveți se aşază în salatieră sau ravieră.
- Deasupra se aşază felii de roşii şi ceapă.
- Se sărează, se adaugă ulei şi oțet.
- Mărarul verde se presară deasupra.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul sc prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROŞII, ARDEI GRAS ŞI CEAPĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Castraveți verzi	kg	1,000
Roșii proaspete	kg	1,000
Ardei gras	kg	0,500
Ceapă	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROŞII, ARDEI GRAS ŞI CEAPĂ

Operații pregătitoare

- Castraveții se spală, se curăță de coajă şi se taie rondele.
- Roşiile se spală, se curăță şi se taie felii.
- Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (peştişori).
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Oțetul se diluează cu apă. In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Castraveții se aşază în salatieră sau ravieră, se adaugă feliile de roşii, ardei gras şi ceapă.
- Se sărează, se adaugă ulei şi oțet.
- Mărarul verde se presară deasupra.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROŞII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Castraveți verzi	kg	1,000
Roșii proaspete	kg	1,000
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050

Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o portie de produs finit: 170 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROŞII

Operații pregătitoare

- Castraveții se spală, se curăță de coajă şi se taie felii subțiri.
- Roşiile se spală, se curăță şi se taie felii.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Feliile da castraveți se aşază în ravieră sau salatieră, deasupra se pun felii de roşii.
- Se săreazā, se adaugă ulei şi oțet.
- Mărarul verde se presară deasupra.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Castraveți murați	kg	2,200
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI

Operații pregătitoare

- Castraveții se spală şi se taie la capete.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Castraveții se taie rondele sau bucăți, în lungime şi se aşază în salatieră sau ravieră.
- Deasupra se adaugă ulei şi se presară mărar verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ CLUJEANĂ DIN CASTRAVEȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Castraveți verzi	kg	1,500
Ceapă verde sau ceapă	kg	0,250
Mărar verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002

Boia de ardei dulce	kg	0,004
Ulei	kg	0,030
Oțet 9 grade	l	0,125
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ CLUJEANĂ DIN CASTRAVEȚI

Operații pregătitoare

- Castraveții verzi se curăță de coajă, se spală şi se taie felii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală; ceapa verde se taie mărunt, iar ceapa se taie felii subțiri.
- Oțetul se diluează cu puțină apă. In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Intr-o salatieră se aşază castraveții şi se amestecă cu ceapă verde sau ceapă, piper, boia, sare, oțet şi ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau farfurie, cu mărar verde deasupra.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Ciuperci proaspete sauConservă	kg	1,700
Usturoi	kg	0,030
Piper boabe	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Pătrunjel verde	kg	0,040
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN CIUPERCI

Operații pregătitoare

- Ciupercile proaspete se curăță şi se spală.
- Ciupercile conservă, în cazul folosirii lor, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ciupercile se fierb în apă clocotită cu sare 10 minute.
- Se adaugă piper, foi de dafin şi oțet (circa 20 ml).
- După fierbere, se scurg de zeamă, se lasă să se răcească şi se taie felii.

- Se amestecă cu usturoi, ulei şi oțet.
- Se adaugă circa 50 ml din zeama în care au fiert ciupercile.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE ARDEI COPȚI ŞI ROŞII



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ardei gras	kg	1,400
Roșii proaspete	kg	1,250
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,030
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: ardei gras 75 g, roșii și sos 125 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ARDEI COPȚI ŞI ROŞII

Operații pregătitoare

- Ardeii de mărime egală, se coc pe plită încinsă, se aşază într-un vas, se presară cu sare; se acoperă vasul, se lasă să se răcească, se curăță de pieliță şi se aşază pe platou sau salatieră.
- Roşiile se spală şi se taie felii subțiri.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Feliile de roşii se aşază deasupra ardeilor, se sărează.
- Se adaugă ulei şi oțet şi se presară mărar verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau în salatieră.
- Se serveste rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE ARDEI COPȚI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ardei gras	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ARDEI COPȚI

Operații pregătitoare

- Ardeii de mărime egală, se coc pe plită încinsă.

- Se aşază într-un vas, se presară cu sare, se acoperă vasul şi se lasă să se răcească.
- Se curăță de pielițe, se aşază pe platou sau salatieră.

Tehnica preparării

- Ardeii se sărează şi se adaugă deasupra ulei şi oțet diluat cu apă.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau salatieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Salate _ |

SALATĂ DE ANDIVE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Andive	kg	1,700
Ulei	kg	0,100
Ouă	kg	0,250
Oțet 9 grade	l	0,025
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g.

PROCES TEHNOLOGiC - SALATĂ DE ANDIVE

Operații pregătitoare

- Andivele se curăță, se spală sub jet de apă rece şi se taie bucăți (spălarea andivelor se face foarte repede pentru a se evita amăreala).
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, sa curăță de coajă, se taie felii.

Tehnica preparării

- Se prepară un sos din oțet, sare, ulei, 100 ml apă şi se amestecă cu andivele.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu decor din felii de ou.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete, Salate _ |

VARZĂ ROŞIE ÎNĂBUŞITĂ (CĂLITĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză roșie	kg	0,700
Varză albă	kg	0,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Zahăr	kg	0,020
Smântână	kg	0,150
Oțet 9 grade	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza albă şi roşie se curăță de cotor, de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape şi se taie fâşii.

Tehnica preparării

La varza tăiată se adaugă sare, se lasă 10 minute să se săreze, apoi se frământă, se stoarce bine şi se înăbuşă în untură sau ulei înfierbântat, 30 minute. In timpul înăbuşirii se adaugă zahăr, oțet şi 75 g smântână, amestecând continuu.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu smântână deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri |

PIREU DIN CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cartofi	kg	1,500
Lapte	l	0,200
Unt	kg	0,030
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie sferturi. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Cartofii se fierb în apă cu sare. Când sunt fierți se scurg de apă şi se pasează. Se adaugă lapte, unt şi se amestecă bine, până se omogenizează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, ca garnitură la diferite preparate. Se serveşte cald.

Postat în Rețete garnituri |

SALATĂ DIN VARZĂ ROŞIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză roșie	kg	2,200
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,075
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC -SALATĂ DIN VARZĂ ROŞIE

Operații pregătitoare

- Varza se curăță de cotoare şi frunze depreciate, se taie fin.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Varza tăiată se freacă cu sare, se lasă 10 minute pentru a se înmuia, se stoarce bine şi se amestecă cu oțet şi ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate ⭐ _ |

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ MURATĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză albă murată	kg	2,500
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Ulei	kg	0,100

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Varza albă se curăță de cotoare şi foile depreciate, se spală în mai multe ape şi se taie fâşii subțiri.

Tehnica preparării

Varza se amestecă cu ulei, se aşază în salatieră sau ravieră.

- Deasupra se adaugă piper şi boia de ardei dulce.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate ⭐ _ |

SALATĂ DIN VARZĂ ALBĂ PROASPĂTĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză albă	kg	2,250
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN VARZĂ ALBĂ PROASPĂTĂ

Operații pregătitoare

- Varza se curăță de cotoare şi frunzele depreciate, se spală şi se taie fâşii subțiri.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.

Tehnica preparării

- Varza se freacă cu sare, se lasă 10 minute pentru a se înmuia, se stoarce de apă şi se amestecă cu ulei şi oțet.

- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ CU ARDEI GRAS



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Varză albă	kg	2,250
Ardei gras	kg	0,750
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ CU ARDEI GRAS

Operații pregătitoare

- Varza se curăță şi se taie fâşii subțiri (julien).
- Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii.

Tehnica preparării

- Varza şi ardeii se amestecă cu ulei, oțet şi sare.

Prezentarea si servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveste rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE SFECLĂ ROŞIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Sfeclă roșie	kg	2,000
Hrean	kg	0,100
Zahăr	kg	0,025
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,075
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC-SALATĂ DE SFECLĂ ROŞIE

Operații pregătitoare

- Sfecla roşie se spală, se fierbe în apă cu sare, se scoate din lichidul de fierbere, se lasă să se răcească, se curăță şi se taie felii subțiri cu un cuțit riglat.
- Sfecla se poate coace la cuptor.
- Hreanul se spală, se curăță de coajă se trece prin jet de apă rece şi se rade fin.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.

- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Feliile de sfeclă se amestecă cu hrean, ulei oțet, zahăr şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DIN ROŞII UMPLUTE (BULGĂREASCĂ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Roșii proaspete	kg	1,500
Varză albă	kg	0,350
Morcovi	kg	0,350
Țelină frunze	kg	0,025
Ulei	kg	0,075
Pătrunjel verde	kg	0,025
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN ROŞII UMPLUTE (BULGĂREASCĂ)

Operații pregătitoare

- Se aleg roşii mari, se spală, se taie capacul şi se scoate miezul cu o linguriță.
- Morcovii se curăță, se spală, se rad fin.
- Varza se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Lămâia se spală şi se extrage sucul.
- Frunzele de țelină se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Varza se amestecă cu morcovii, frunze de țelină, pătrunjel verde, suc de lămâie, ulei şi sare.
- Cu această compoziție se umplu roşiile.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE ROŞII (MOLDOVENEASCĂ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Roșii proaspete	kg	1,250
Ardei gras	kg	0,300

Ceapă	kg	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,025
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ROŞII (MOLDOVENEASCĂ)

Operații pregătitoare

- Roşiile şi ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie felii rotunde subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie rondele (inele).
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Oțetul se diluează cu 50 ml apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Feliile de roşii, ardei gras şi ceapa se aşază în salatieră sau ravieră şi se amestecă cu sare, ulei şi oțet.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE ROȘII



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Roșii proaspete	kg	1,250
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 125 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ROȘII

Operații pregătitoare

- Roşiile se curăță, se spală, se taie în felii.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Feliile de roşii se aşază în salatieră sau ravieră.
- La servire se adaugă ulei, sare şi mărar.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte la diferite preparate.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE MORCOVI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Morcovi	kg	2,000
Lămâie	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,030
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g

PROCES TEHNOLOGIC-SALATĂ DE MORCOVI

Operații pregătitoare

- Morcovii se spală, se curăță, se rad prin răzătoarea fină.
- Lămâile se spală şi li se extrage sucul.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Morcovii se amestecă cu ulei, suc de lămâie, sare şi pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatireă sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ CREAȚĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Salată creață	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g

PROCES TEHNOLOGIC- SALATĂ CREAȚĂ

Operații pregătitoare

- Salata se curăță, se desfac frunzele, se spală în multe ape reci, fiecare frunză, se taie sferturi.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Frunzele de salată se aşază în salatieră sau ravieră şi se adaugă sosul format din ulei, oțet şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DE CONOPIDĂ CU MUŞTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	2,000

Muștar	kg	0,100
Apă minerală	l	0,200
Mărar verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,200
Oțet 9 grade	l	0,075
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CONOPIDĂ CU MUŞTAR

Operații pregătitoare

- Conopida se curăță, se separă buchețele, se fierb în apă cu sare, se îndepărtează apa şi se răcesc.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Se prepară un sos din muştar, oțet, sare, apă minerală şi ulei.
- Sosul format se adaugă peste buchețelele de conopidă.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu mărar verde deasupra.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ DIN CONOPIDĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Conopidă	kg	3,000
Mărar verde	kg	0,040
Ulei	kg	0,075
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN CONOPIDĂ

Operații pregătitoare

- Conopida se desface în buchețele şi se fierbe în âpă cu sare, se scurge de apă şi se răceşte.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Peste buchețelele de conopidă aşezate în salatieră sau ravieră se adaugă ulei, oțet şi sare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu mărar verde deasupra.

Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

CRAP PENTRU PRĂJIT (produs semipreparat)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 5 kg**
Crap fără cap	kg	4,800
Făină	kg	0,500
Boia de ardei	kg	0,002
Sare	kg	0,050

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se curăță, se spală, se săreză. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de peşte se trec prin făină amestecată cu boia.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

CHIFTELE DIN STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 4,500 kg**
Stavrid cu cap	kg	5,000
Pâine albă	kg	1,000
Ouă	kg	0,400
Pătrunjel verde	kg	0,250
Ulei	kg	1,000
Ceapă	kg	1,000
Făină	kg	0,750
Piper măcinat	kg	0,010
Sare	kg	0,100

Gramaj produs finit: 4,500 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Stavrizii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se răcesc şi se dezosează. Pâinea albă se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se răceşte şi se toacă cu maşina împreună cu carnea de peşte şi pâinea. Se adaugă pătrunjelul verde, sare, piper, ouă, se amestecă pentru omogenizare. Se modelează chiftele în formă rotundă, aplatizată, folosind făină şi se prăjesc în uleiul înfierbîntat.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din pește _ |

CHIFTELE DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC ŞI VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 4 kg**
Carne de porc calitatea I	kg	0,600
Carne de vită calitatea I	kg	0,600
Untură sau ulei	kg	0,500
Cartofi	kg	5,000
Ceapă	kg	1,400
Făină	kg	0,500
Ouă	kg	0,500
Mărar verde	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,005
Sare	kg	0,050

Gramaj produs finit: 4 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă prin maşina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă, se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se lasă să se răcească, se amestecă cu carne, cartofi, ouă, sare, piper şi mărar verde. Se modelează chiftele de formă aplatizată, folosind făină. Se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din carne tocată _ |

CHIFTELE DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 4 kg**
Carne de porc calitatea I	kg	1,200
Untură sau ulei	kg	0,500
Cartofi	kg	5,000
Ceapă	kg	1,400
Făină	kg	0,500
Ouă	kg	0,500
Mărar verde	kg	0,150

Piper măcinat	kg	0,005
Sare	kg	0,050

Gramaj produs finit: 4 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie în bucăți şi se toacă cu maşina. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă, se răcesc şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei, cu 100 ml apă, se lasă să se răcească, se adaugă cartofi, carne, ouă, mărar, piper, sare şi se amestecă până se omogenizează. Se porționează, se trec prin făină, se modelează dându-le formă rotundă aplatizată, se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din carne tocată _ |

CHIFTELUȚE DIN CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1 kg**
Cartofi	kg	1,500
Făină	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei (50 g), se răceşte, se toacă împreună cu cartofii. Se amestecă cu 100 g făină, ouă, piper, sare, pătrunjel verde, până se omogenizează. Se modelează chiftele de formă rotundă aplatizată, folosind făina. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezntă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în preparate din legume _ |

CAŞCAVAL PANE (Semipreparat)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1,2 kg
Caşcaval	kg	1,000
Făină	kg	0,080
Pesmet	kg	0,250
Ouă	kg	0,150

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se taie felii Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, si dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și bat cu telul.

Tehnica preparării

Bucățile de caşcaval se trec separat prin făină, ouă şi pesmet.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau caserole.

Postat în Semipreparate _ |

ARDEI UMPLUȚI CU OREZ (de post)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 5 kg
Ardei gras sauArdei la sare	kg kg	2,500 1,800
Orez	kg	1,000
Ceapă	kg	0,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,004
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ardeiul gras se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei la sare se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Orezul se alege de impurități, se spală.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă împreună cu orezul, se adaugă pastă de tomate, se completează cu apa necesară fierberii (circa 1 1). Când orezul este fiert pe jumătate se lasă să se răcească, se adaugă piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde se amestecă, apoi se umplu ardeii şi se trec prin pătrunjel verde cu partea pe unde au fost umpluți.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din legume, Mâncăruri _ |

ARDEI UMPLUȚI CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 5 kg
Carne de vită calitatea I	kg	1,900
Ardei gras sau Ardei la sare	kg kg	2,500 1,800
Orez	kg	0,500
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,004
Sare	kg	0,050

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate şi se răceşte sub jet de apă. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei graşi la sare, se spală în apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, se răceşte, se toacă cu maşina împreună cu carnea. În această compoziție se adaugă orezul fiert pe jumătate, sare, piper, jumătate din cantitatea de mărar verde şi se amestecă bine. Cu compoziția rezultată, se umplu ardeii, apoi se trec prin mărar verde cu partea pe unde au fost umpluți.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri _ |

ARDEI UMPLUȚI CU CARNE DE PORC ŞI VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 5 kg
Carne de porc calitatea I	kg	0,900
Carne de vită calitatea I	kg	1,000
Ardei gras sau Ardei la sare	kg kg	2,500 1,800
Orez	kg	0,500
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,004
Sare	kg	0,050

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate şi se răceşte sub jet ele apă rece. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei la sare se spală în apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă cu ulei şi 100 ml apă, se lasă să se răcească, se toacă cu maşina împreună cu carnea. Orezul fiert pe jumătate se adaugă la carnea tocată, se amestecă cu jumătate din cantitatea de mărar verde, sare şi piper. Cu compoziția rezultată, se umplu ardeii, se trec prin mărar verde cu partea pe unde au fost umpluți.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri _ |

SALATĂ VERDE CU SOS DE MUŞTAR



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Salată verde	kg	2,000
Muștar	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,025
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ VERDE CU SOS DE MUŞTAR

Operații pregătitoare

- Salata verde se curăță şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.
- Oțetul se diluează cu 50 ml apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Frunzele de salată se aşază în salatieră.
- Oțetul se amestecă cu muştar, sare; se adaugă treptat ulei, amestecând continuu până la omogenizare.
- Sosul format se adaugă peste frunzele de salată.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ VERDE ARDELENEASCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Salată verde	kg	2,000
Zahăr	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050

Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ VERDE ARDELENEASCĂ

Operații pregătitoare

- Salata verde se curăță şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Salata se amestecă cu oțet, ulei, sare şi zahăr.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

SALATĂ VERDE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Salată verde	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ VERDE

Operații pregătitoare

- Salata verde se curăță, se desprind frunzele şi se spală în mai multe ape reci fiecare frunză.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

Tehnica preparării

- Frunzele de salată se aşază în salatieră sau ravieră.
- Se prepară sosul din ulei, oțet, sare şi se adaugă peste frunzele de salată.
- Se amestecă uşor.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră.
- Se serveşte la diferite preparate, fripturi, ş.a.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari), Salate _ |

PASTĂ DIN SARDELE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg
Sardele	kg	0,600
Unt	kg	0,400

Lămâie	kg	0,100
Chimen	kg	0,010
Măsline	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Chimenul se usucă la cuptor şi se macină. Lămâia se spală ; la o jumătate din cantitatea de lămâie se extrage sucul, iar restul se taie rondele subțiri. Măslinele se spală, şi se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Sardelele se trec printr-o sită fină, se amestecăcu unt, chimen, sare, suc de lămâie şi pătrunjel verde, până se obține o pastă omogenă.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu decor din rondele de lămâie şi măsline.

Postat în Din peşte _ |

PASTĂ DIN CARTOFI, OUĂ FIERTE ŞI MAIONEZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 3 kg
Cartofi	kg	3,000
Ouă	kg	0,300
Ceapă	kg	0,350
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Maioneză*	kg	0,500
Măsline	kg	0,100
Sare	kg	0,050

***se preia rețeta respectivă**

Gramaj de produs finit: 3 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se răcesc, se curăță de coajă şi se rad fin. Ceapa se spală, se curăță şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de, apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie mărunt. Măslinele se țin în apă rece.

Tehnica preparării

Cartofi se amestecă cu ouă, ceapă, boia de ardei, maioneză şi sare.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu decor de măsline.

Postat în Gustări reci _ |

PAPANAŞI CU BRÂNZĂ DE VACI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1,3 kg
Brânză de vaci	kg	1,000
Făină	kg	0,400
Ouă	kg	0,150
Zahăr	kg	0,100
Bicarbonat	kg	0,003
Răzătură de lămâie*	kg	0,010
Griș	kg	0,100
Zahăr farin	kg	0,050
Ulei	kg	0,125
Sare	kg	0,020

***se preia rețeta respectivă**

Gramaj produs finit: 1,3 kg

PROCES TEHNOLOGIC - PAPANAŞI CU BRÂNZĂ DE VACI

Operații pregătitoare

- Făina şi bicarbonatul se cem.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

- Brânza de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămâie, griş şi sare.
- Din această compoziție se modelează papanaşi sub formă de cerc şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou, pudrat cu zahăr farin deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie |

OUĂ A LA RUS ÎN ASPIC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1,1 kg
Salată â la rus*	kg	0,500
Ouă	kg	0,250
Aspic*	kg	0,250
Maioneză*	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,020
Gogoșari roșii	kg	0,015

***se preia rețeta respectivă**

Gramaj produs finit: 1,1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistenţă tare, se curăţă de coajă şi se taie în jumătăţi pe lungime. Pătrunjelul verde se curăţă şi se spală. Gogoşarii roşii se curăţă, se spală şi se taie diferite forme pentru decor. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Salata â la rus se montează pe platou, se ornează cu maioneză marginile salatei, deasupra se aşază jumătăţi de ou, se execută un decor din frunze de pătrunjel verde şi gogoşari roşii. Se înnapează cu aspic.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în Din ouă _ |

OUĂ A LA RUS



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 2 kg**
Salată â la rus*	kg	1,500
Ouă	kg	0,250
Maioneză*	kg	0,350
Pătrunjel verde	kg	0,025
Gogoșari in oțet	kg	0,050

*se preia reţeta respectivă

Gramaj produs finit: 2 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistenţă tare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie în două pe lungime. Gogoşarii se curăţă, se spală, se taie în diferite forme pentru decor. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se aleg frunzele pentru decor.

Tehnica preparării

Salata â la rus se porţionează şi se aranjează pe platou sau farfurioare. Pe fiecare porţie se aşază câte o jumătate de ou. Se ornează cu maioneză cu un poş prevăzut cu şpriţ şi cu decor din frunze de pătrunjel şi gogoşari.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

Postat în Din ouă _ |

OREZ CU LAPTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1,5 kg**
Orez	kg	0,300
Lapte	l	1,500
Zahăr	kg	0,100
Scorțișoară	kg	0,005
Sare	kg	0,005

Gramaj produs finit: 1,5 kg

PROCES TEHNOLOGIC - OREZ CU LAPTE

Operaţii pregătitoare

- Orezul se alege de impurități şi se spală.
- Scorțişoara se pisează mărunt.

Tehnica preparării

- Laptele se fierbe, cînd dă în clocot, se adaugă orez, amestecând continuu.
- Se fierbe la foc moderat.
- Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr şi sare, amestecând continuu, să nu se lipească de vas.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă în caserole, cu scorțişoară deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie _ |

LIMBĂ DE VITĂ CU BOIA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1,200 kg**
Limbă de vită fără şlung	kg	2,000
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj produs finit: 1,200 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se opăreşte în apă clocotită şi se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa şi țelina rădăcină se curăță, se spală şi se crestează.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare şi se spumează; se adaugă foi de dafin, ceapă, morcovi, țelină, piper şi se continuă fierberea. Limba fiartă se introduce în apă rece, se curăță de piele şi se trece prin boia.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

GĂLUŞTE CU PRUNE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 5 kg**
Cartofi	kg	2,000
Făină	kg	0,500
Pesmet	kg	0,250
Zahăr farin	kg	0,100

Ouă	kg	0,150
Scorțișoară măcinată	kg	0,001
Prune	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 2,500 kg

PROCES TEHNOLOGIC - GĂLUŞTE CU PRUNE

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb în apă cu sare în coajă, se curăță de coajă şi se toacă cu maşina.
- Făina şi pesmetul se cern.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă reoe.
- Prunele se spală şi se scot sâmburii.

Tehnica preparării

- Cartofii, făina, ouăle şi sarea se amestecă şi se frământă, obținând o cocă, din care se întinde o foaie mai groasă, se taie pătrate şi în fiecare pătrat se aşază câte o prună.
- Se înveleşte pruna şi se modelează în formă rotundă.
- Găluştele astfel pregătite se fierb în apă, circa 10 minute.
- Pesmetul se rumeneşte în untură sau ulei.
- Găluştele se trec prin pesmet, se presară zahărul farin şi scorțişoară.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou

Postat în Dulciuri de bucătărie |

FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 2,5 kg
Cartofi	kg	2,500
Făină	kg	0,500
Ouă	kg	0,500
Lapte	l	1,250
Ulei	kg	0,200
Zahăr vanilat	kg	0,010
Sare	kg	0,010

Gramaj produs finit: 2,5 kg

PROCES TEHNOLOGIC - FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, jumătate din cantitate se fierb în coajă şi se curăță de coajă, iar jumătate se curăță de coajă, se spală şi se rad fin.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

- Cartofii fierți se zdrobesc cu telul, se amestecă cu cartofi raşi, se adaugă făină, ouă, lapte, zahăr vanilat, sare.
- Din compoziția obținută se prepară foi de clătite în tigaia unsă cu ulei şi încinsă bine, turnând cu luşul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii prin mişcare rotativă şi se rumenesc pe ambele părți.
- Foile de clătite se aşază suprapuse pe o farfurie.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în Dulciuri de bucătărie _ |

FOI DE CLĂTITE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1,200 kg**
Făină	kg	0,500
Lapte	l	0,800
Ouă	kg	0,200
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,010

Gramaj produs finit: 1,200 kg

PROCES TEHNOLOGIC - FOI DE CLĂTITE

Operații pregătitoare

- Făina se ceme. Laptele se fierbe şi se răceşte.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

- Se pregăteşte o cocă din făină, ouă şi sare, care se subțiază cu lapte.
- Se prepară 20 foi de clătite în tigaia unsă cu ulei şi încinsă bine turnând cu luşul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii, prin mişcare rotativă şi se rumenesc pe ambele părți.
- Foile de clătite se aşază suprapuse pe o farfurie.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în Dulciuri de bucătărie _ |

FASOLE BĂTUTĂ (rețetă de post)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 2 kg**
Fasole boabe	kg	0,800
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,800
Usturoi	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 2 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală şi se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii (peştişori). Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă fiartă sau supă şi se strecoară.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă caldă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu altă apă clocotită şi se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se) răcească şi se toacă prin maşină cu sită deasă sau se bate la robot, obținându-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, sare, ulei (100 g) şi se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjeşte în restul de ulei, până ce capătă o culoare galben-aurie.

Prezentare

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu ceapă prăjită deasupra.

Postat în preparate din legume _ |

DOVLECEI UMPLUȚI CU CARNE DE PORC ŞI VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 5 kg**
Dovlecei proaspeți	kg	5,000
Carne de porc calitatea I	kg	0,700
Carne de vită calitatea I	kg	0,700
Orez	kg	0,300
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,500
Mărar verde	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc şi vită se! spală, se taie bucăți. Dovleceii se spală, se curăță de coajă şi cu o linguriță se scoate miezul. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală.

Tehnica preparării

În untură sau ulei şi 100 ml apă se înăbuşă ceapa, se toacă cu maşina împreună cu carnea. Orezul se fierbe pe jumătate, se lasă să se răcească ; se amestecă cu carne, piper, sare şi jumătate din cantitatea de mărar verde. Cu această compoziție se umplu dovleceii. Fiecare dovlecel se trece prin mărar verde cu partea prin care s-a umplut.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri _ |

SALATĂ DIN LEGUME CU CARNE (CEHOSLOVACĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1,3 kg**

Carne de porc calitatea I	kg	0,240
Carne de vită calitatea I	kg	0,240
Șuncă presată	kg	0,140
Cartofi	kg	0,800
Țelină rădăcină	kg	0,100
Salată verde	kg	0,100
Zahăr	kg	0,005
Smântână	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,005
Lămâie	kg	0,050
Maioneză*	kg	0,250
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 1,3 kg

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN LEGUME CU CARNE (CEHOSLOVACĂ)

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răceşte şi se taie felii subțiri.
- Şunca se taie felii subțiri.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se scurg, se curăță de coajă, se taie felii.
- Țelina se curăță, se spală şi se taie felii subțiri.
- Salata verde se curăță, se desfac frunzele şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.
- Lămâia se spală şi se extrage sucul.

Oțetul se diluează cu puțină apă.

Tehnica preparării

- Carnea, şunca, cartofii, țelina se amestecă cu sare, zahăr, oțet, smântână, suc de lămâie şi maioneză.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu decor din frunze de salată verde.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DE CHILCĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 2,2 kg
Chilcă	kg	0,800
Cartofi	kg	1,000
Morcovi	kg	0,200
Ceapă uscată	kg	0,400
Ceapă verde	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,200
Măsline	kg	0,100

Mărar verde	kg	0,025
Ulei	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,030
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 2,2 kg

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CHILCĂ

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se taie felii.
- Morcovii se curăță, se spală şi se trec prin răzătoarea fină.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii (peştişori).
- Ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi semințe şi se tai cuburi.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Chilca se curăță şi se spală.
- Măslinele se spală.

Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă cu chilcă, morcovi, ceapă şi ceapă verde, castraveți murați, mărar, sare, piper, ulei şi oțet.
- Se aşază pe platou cu decor din măsline.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ (CEHOSLOVACĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 2,5 kg**
Cartofi	kg	1,300
Castraveți murați	kg	0,250
Ceapă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,010
Ouă	kg	0,250
Oțet 9 grade	kg	0,030
Maioneză*	kg	0,400
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 2,5 kg

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ (CEHOSLOVACĂ)

Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se scurg de apă, se răcesc, se curăța de coajă şi se taie felii subțiri.
- Castraveții se curăță de coajă şi semințe şi se taie felii subțiri.

- Ceapa se curăță, se spală şi se taie peştişori.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie felii.

Tehnica preparării

- Maioneza se amestecă cu cartofi, castraveți, ceapă, ouă (150 g), sare, piper, oțet, zahăr.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau salatieră, cu decor din felii de ou deasupra.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari) _ |

SALATĂ DIN BRÂNZĂ CU ROŞII (CLUJEANĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1,5 kg**
Brânză de vaci	kg	0,800
Roșii proaspete	kg	0,500
Ceapă	kg	0,150
Unt	kg	0,100
Smântână	kg	0,100
Lămâie	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Boia de ardei dulce	kg	0,001
Ardei iute	kg	0,020
Sare	kg	0,015

Gramaj produs finit: 1,5 kg

PROCES TEHNOLOGIC-SALATĂ DIN BRÂNZĂ CU ROŞII (CLUJEANĂ)

Operații pregătitoare

- Brânza se trece prin sită.
- Roşiile se curăță, se spală, se taie mărunt, se îndepărtează semințele.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Untul se alifiază (se bate).
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Ardeiul iute se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

- Brânza de vaci se amestecă bine cu smântână, unt, ceapă, roşii, boia de ardei, piper, sare, sucul de lămâie şi se omogenizează.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau ravieră, cu decor din rondele de ardei iute.

Postat în Rețete Salate (Gustari) _ |

SALATĂ BERLINEZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 2,2 kg
Cartofi	kg	1,000
Parizer	kg	0,400
Roșii proaspete	kg	0,600
Ardei gras	kg	0,200
Castraveți verzi sau Ridichi de lună	kg kg	0,600 0,300
Zahăr	kg	0,005
Maioneză*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj produs finit: 2,2 kg

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ BERLINEZĂ

Operații pregătitoare

- Parizerul se taie cuburi.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă şi se taie cuburi.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi.
- Ridichile, în cazul folosirii, se spală, se curăță, se taie cuburi.
- Ardeii se curăță, se spală şi se taie cuburi mici.
- Roşiile se curăță, se spală, se îndepărtează semințele.
- Din cantitatea de roşii se fac 10 trandafiri pentru decor, iar restul se taie rondele.

Tehnica preparării

- Parizerul, castraveții sau ridichiile, cartofii, ardeii graşi, se amestecă cu maioneză, zahăr şi sare.
- Deasupra se aşază rondele de roşii.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de trandafiri din roşii.
- Se serveşte rece.

Postat în Rețete Salate (Gustari) |

SALATĂ BOEUF



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 2 kg**
Cartofi	kg	2,000
Carne de vită	kg	0,350
Muștar	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,500
Maioneză*	kg	0,400
Gogoșari roșii in oțet	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Salată verde	kg	0,050

Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj produs finit: 2 kg

PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ BOEUF

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se spumează, se răceşte şi se taie cuburi mici.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă şi se taie cuburi mici.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi semințe şi se taie cuburi mici.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă.
- Gogoşarii se curăță, se spală şi se taie diferite forme pentru decor.

Tehnica preparării

- Jumătate din cantitatea de maioneză se amestecă cu muştar, cartofi, castraveți, carne, piper şi sare.
- Salata obținută se montează pe platou sau în caserole.
- Se ornează cu restul de maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoşari şi frunze de salată verde.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în Rețete Salate (Gustari) |

RULADĂ DIN LEGUME ŞI CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1 kg**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Cartofi	kg	0,500
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Pesmet	kg	0,050
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie bucăți mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se răceşte, se toacă cu maşina împreună cu carnea şi cartofii. Se adaugă pătrunjelul verde, sare, piper, un ou. Se amestecă bine, se rulează şi se aşază într-o tavă unsă cu ulei (50 g) şi tapetată cu pesmet. Se unge rulada cu un ou bătut şi se frige la cuptor, circa 40 minute.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel, Mâncăruri _ |

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ „SIBIANA”



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Griș	kg	0,200
Lapte	l	0,800
Zahăr	kg	0,200
Brânză de vaci	kg	0,500
Ouă	kg	0,250
Făină	kg	0,050
Zahăr vanilat sau Vanilină pură	kg kg	0,010 0,00025
Răzătură de lămâie*	kg	0,015
Bicarbonat	kg	0,001
Unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050
Zahăr farin	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ „SIBIANA”

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Laptele se fierbe.
- Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

- În laptele clocotit, se adaugă grişul sub formă de ploaie, amestecînd continuu.
- Se fierbe şi se răceşte.
- Separat se amestecă brînza de vaci cu zahăr, făină, răzătură de lămâie, zahăr vanilat sau vanilină, ouă, sare şi bicarbonat, într-o tavă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, se aşază în strat egal grişul fiert.
- Deasupra se întinde compoziția de brînza de vaci şi se coace la cuptor cu foc iute, circa 15—20 minute.
- Se porționează şi se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în Dulciuri de bucătărie _ |

PÂRJOALE MOLDOVENEŞTI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1,7 kg
Carne de vită calitatea I	kg	0,550

Cartofi sauPâine albă	kg kg	0,550 0,250
Făină	kg	0,150
Pesmet	kg	0,250
Ouă	kg	0,150
Usturoi	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Untură sau ulei	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj produs finit: 1,7 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Dacă se foloseşte pâine se curăță de coajă, se înmoaie în apă şi se stoarce bine.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 50 ml apă şi se răceşte. Carnea şi ceapa se toacă cu maşina, se amestecă cu usturoi, pătrunjel verde, ouă (50 g), cartofi sau pâine, sare, piper; se împarte în bucăți şi se modelează în formă de pârjoale, folosind făină. Se trec prin ou bătut şi pesmet.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri |

PIFTIE CU CARNE DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1 kg**
Carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	2,000
Morcovi	kg	0,075
Pătrunjel rădăcină	kg	0,075
Ceapă	kg	0,075
Ouă (2 albușuri)	kg	0,050
Gelatină	kg	0,075
Usturoi	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, piftie 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăță, se spală, se crestează. Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, se separă albuşurile de gălbenuşuri. Albuşurile se bat spumă. Gelatina se înmoaie In apă rece.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează, sa adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, sare, se continuă fierberea, până ce carnea se desprinde de os. Carnea se lasă să se răcească şi se taie fâșii. Supa de pui se strecoară, se adaugă gelatina, usturoi şi albuşuri de ou şi se fierbe 5 minute, la foc moderat, fără să se mai amestece. Printr-o etamină se strecoară supa de pui, carnea se aşază în forme cu decor din felii de morcovi şi se adaugă supa. Se lasă să se gelifice.

Prezentarea

Preparatul se prezintă porționat în diferite forme, în farfurii sau caserole.

Postat în Din carne si preparate din carne _ |

PERIŞOARE CU VERDEȚURI (semipreparat pentru ciorbe)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1,2 kg**
Carne de vită calitatea I	kg	0,300
Carne de porc calitatea I	kg	0,300
Ceapă	kg	0,150
Pâine albă	kg	0,250
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,100
Mărar verde	kg	0,025
Ulei	kg	0,025
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit:1,2 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Pâinea albă se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei, se lasă să se răcească, se toacă împreună cu bucățile de carna şi pâine cu maşina, se adaugă ouă, sare şi jumătate din cantitatea de mărar şi pătrunjel verde. Se amestecă pentru omogenizare. Din compoziție se formează perişoare rotunde, se trec prin restul de mărar şi pătrunjel verde.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în Semipreparate _ |

PASTĂ DIN STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1 kg**
Stavrid	kg	1,100

Ouă	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Margarină sau unt	kg	0,075
Aspic*	kg	0,200
Tarhon verde	kg	0,010
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,015

*se preia rețeta respectivă

Gramaj produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Stavridul se curăță şi se spală.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă şi se taie rondele.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Margarina sau untul se alifiază.
- Tarhonul se curăță, se opăreşte, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Stavridul se fierbe în apă cu sare, se răceşte, se curăță de oase şi se toacă cu maşina cu sită deasă.
- Se amestecă cu margarina sau untul, suc de lămâie, piper, tarhon.
- Pasta obținută se aşază pe platou.
- Se decorează cu rondele de ou fiert.
- Se înnapează cu aspic.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în Din pește |

ALUAT PIZZA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1 kg**
Făină albă	kg	0,600
Drojdie de bere	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne.

Tehnica preparării

Drojdia se amestecă cu 100 ml apă călduță, 100 g făină şi se lasă la dospit la loc cald până creşte, apoi se amestecă cu restul de făină, ulei, circa 300 ml apă şi sare dizolvată în apă călduță. Se lasă la dospit.

Prezentarea

Preparatul se foloseşte la pregătirea pizzei.

Postat în Rețete pizza _ |

VARZĂ MURATĂ TOCATĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 5 kg
Varză albă murată căpățână	kg	6,000
Pastă de tomate	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,010
Piper măcinat	kg	0,002

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare şi de frunzele depreciate, se spală şi se taie fâșii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Varza se amestecă cu piper, se aşază pe platou sau porționată în caserole, deasupra se adaugă pastă de tomate şi boia de ardei dulce.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

Postat în Semipreparate _ |

VARZĂ CU OREZ- rețetă de post



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 3 kg
Varză albă murată	kg	2,500
Orez	kg	0,300
Ulei	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Ceapă	kg	0,200
Piper boabe	kg	0,002

Gramaj produs finit: 3 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare şi de foile depreciate, se spală şi se taie fin. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Varza se înăbuşă în ulei (150 g) cu 150 ml apă, se adaugă piper şi se fierbe. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă orez, pastă de tomate, apă fiartă (circa 600 ml) şi varză. Se amestecă şi se fierbe circa 40 minute.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

Postat în din legume, Mâncăruri _ |

VARZĂ CĂLITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg
Varză albă murată	kg	2,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,001
Piper boabe	kg	0,001

Gramaj produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare, se taie fâşii lungi şi se stoarce bine de zeamă.

Tehnica preparării

Varza se înăbuşă în untură sau ulei. Se adaugă treptat apa necesară, piper, foi de dafin şi se introduce în cuptor, circa 40 minute.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din legume, Mâncăruri  _ |

STAVRID PRĂJIT

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg
Stavrid mic cu cap	kg	1,800
Făină	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Ulei	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Stavridul se curăță, se detaşează capul, se spală, se sărează. Făina se cerne şi se amestecă cu boia.

Tehnica preparării

Stavridul se trece prin făină şi se prăjeşte în ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat in caserole.

Postat în din pește, Mâncăruri _ |

ŞNIŢEL PANE DIN CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,600

Făină	kg	0,080
Untură sau ulei	kg	0,100
Ouă	kg	0,200
Pesmet	kg	0,175
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g

PROCES TEHNOLOGIC -ŞNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează şi se bate. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de came se trec separat prin făină, ou bătut şi pesmet. Se prăjesc in untură sau ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

SARAMURĂ DIN STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg
Stavrid mic cu cap	kg	1,600
Sare	kg	0,030

Gramaj produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Stavridul se curăță şi se spală în multă apă

Tehnica preparării

Pe plita încinsă se presară sare, apoi se aşază stavridul şi se frige pe ambele părți.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în din peşte, Mâncăruri _ |

SĂRMĂLUȚE CU CARNE DE VITĂ ÎN FOI DE VIȚĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 5 kg
Carne de vită calitatea I	kg	2,400
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,500
Orez	kg	0,500
Mărar verde	kg	0,200
Foi de viță la sare	kg	1,500

Piper măcinat	kg	0,005
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se curăță de impurități, se spală şi se fierbe pe jumătate, se răceşte sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Foile de viță se desărează în apă rece, se spală, se curăță de codițe şi nervurile tari şi se opăresc.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Carnea şi ceapa se toacă prin maşină, se amestecă bine cu orez, sare, piper şi jumătate din cantitatea de mărar verde. Această compoziție se împarte în bucăți. Fiecare bucată se aşază pe câte o foaie de viță, se rulează, iar capetele se introduc în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu mărar verde deasupra.

rece.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri |

SARMALE CU CARNE DE PORC ŞI VITĂ ÎN FOI DE VARZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 5 kg**
Carne de porc calitatea I	kg	1,100
Carne de vită calitatea I	kg	0,600
Orez	kg	0,500
Ceapă	kg	0,500
Varză albă murată	kg	4,000
Untură sau ulei	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Cimbru	kg	0,003
Piper măcinat	kg	0,005
Sare	kg	0,020

Gramaj de produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită şi porc, se spală şi se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, se răceşte sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotoare şi se aleg frunzele pentru sarmale.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se răceşte. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu maşina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare şi piper. Compoziția se împarte în bucăți, care se rulează în câte o foaie de varză, introducînd marginile ruloului în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru şi boia de ardei deasupra.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri _ |

SĂRMĂLUȚE CU CARNE DE PORC IN FOI DE VIȚĂ (CU ARPACAȘ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 5 kg
Carne de porc calitatea I	kg	2,400
Untură sau ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,500
Orez	kg	0,250
Arpacaș	kg	0,250
Mărar verde	kg	0,200
Foi de viță la sare	kg	1,500
Piper măcinat	kg	0,005
Sare	kg	0,020

Gramaj produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul şi arpa- caşul se curăță de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, se răcesc sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Foile de viță se desărează în apă rece, se spală, se curăță de codițe şi nervurile tari, apoi se opăresc.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se răceşte. Carnea şi ceapa se toacă cu maşina, se amestecă bine cu arpacaş şi orez, sare, piper, mărar verde. Această compoziție se împarte în bucăți. Fiecare bucată se aşază pe câte o foaie de viță, se rulează introducînd capetele în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu mărar verde deasupra.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri _ |

SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ CU OREZ ŞI ARPACAŞ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 5 kg
Carne de porc calitatea I	kg	1,700
Varză albă murată	kg	4,000
Orez	kg	0,250
Arpacaș	kg	0,250
Ceapă	kg	0,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Cimbru	kg	0,003
Boia de ardei dulce	kg	0,005

Piper măcinat	kg	0,005
Sare	kg	0,020

Gramaj de produs finit: 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Orezul şi arpacaşul se aleg de impurități, se spală, se fierb pe jumătate şi se răcesc sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotoare şi se aleg frunzele pentru sarmale.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură cu 100 ml apă şi se răceşte. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu maşina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, arpacaş, sare şi piper. Compoziția se împarte în bucăți care se rulează în câte o foaie de varză introducînd marginile ruloului în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru şi boia de ardei deasupra.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri |

SARMALE CU CARNE DE PORC IN FOI DE VARZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 5 kg
Carne de porc calitatea I	kg	1,700
Varză albă murată	kg	4,000
Orez	kg	0,500
Ceapă	kg	0,500
Untură sau ulei	kg	0,100
Cimbru	kg	0,003
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,005
Sare	kg	0,020

Gramaj de produs finit (sarmale): 5 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate şi se răceşte sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotor şi se aleg frunzele pentru sarmale.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă şi se răceşte. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu maşina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare şi piper. Compoziția se împarte în bucăți care se rulează în câte o bucată din foaie de varză, introducând marginile ruloului în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru şi boia de ardei deasupra.

Postat în din carne tocată, Mâncăruri |

IEPURE CU SOS DE LĂMÂIE (Â LA GREC)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de iepure cu os	kg	1,300
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Arpagic	kg	0,800
Ulei	kg	0,200
Vin roşu	l	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Măsline	kg	0,250
Foi de dafin	kg	0,0005
Lămâi	kg	0,100
Cimbru	kg	0,003
Piper boabe	kg	0,001
Oțet 9 grade	l	0,050
Usturoi	kg	0,025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne cu os 80g, sos 200 g, măsline 25 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, ceapa se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar jumătate se taie felii. Arpagicul se opăreşte şi se curăță. Carnea de iepure se ține 12 ore la marinat în baiț format din legumele tăiate felii, apă, oțet, piper boabe (1 g), sare şi jumătate din cantitatea de foi de dafin şi cimbru. Măslinele se opăresc în apă clocotită. Usturoiul se curăță şi se taie. Lămâile se spală şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se taie în 10 bucăți, se înăbuşă în ulei (100 g) cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii şi țelina tăiate mărunt, se înăbuşă separat în 50 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă pastă detomate, lichid de la marinare şi se fierb circa 60 minute, se adaugă restul de foi de dafin, piper măcinat, usturoi, cimbru şi vin. Sosul rezultat se pasează peste bucățile de carne. Arpagicul se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă peste carne şi sos împreună cu măslinele. Se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat _ |

FAZAN LA TAVĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Fazan cu pene	kg	2,000
Grăsime bucăți (slănină)	kg	0,075
Morcovi	kg	0,200
Păstârnac rădăcină	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Piper boabe	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ceapă	kg	0,050
Baiț*	kg	1,000
Sare	kg	0,020

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Fazanul se curăță de pene, fulgi, se înlătură picioruşele. Se trece prin flacără, se spală şi se ține în baiț, 6 ore. Slănina se zvântă, se taie felii subțiri şi se păstrează în vas cu cuburi de gheață cu apă. Morcovii, păstârnacul rădăcină, țelina rădăcină se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, lăsîndu-se buchețele. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

Feliile de slănină se scot din apă, se zvântă şi se bat puțin. Fazanul (numai pieptul) se sărează şi se acoperă cu felii de slănină. Într-o tavă cu ulei se aşază legumele tăiate, piperul, apoi fazanul pregătit, apă (200 ml), baiț strecurat (300 g) şi se introduce în cuptor, circa 60 minute. Se stropeşte din timp în timp cujiul format. După frigere se îndepărtează slănina cu care a fost împachetat (acoperit), se mai stropeşte cu jiul format şi se lasă în cuptor pentru rumenit. Fazanul se scoate şi jiul se strecoară.

Prezentarea şi servirea

Fazanul se prezintă pe platou cu decor din buchețele de pătrunjel verde. Se poate servi cu jiul însoțit de diverse garnituri. Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat |

ESCALOP DIN CARNE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pulpă de căprioară fără os	kg	1,250
Baiț*	kg	1,000
Făină	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,250
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,700 0,350

Pastă de tomate	kg	0,050
Smântână	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,002
Vin roşu	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Salată verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne căprioară 80 g, ciuperci 35 g, sos 120 g, smântână 25 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Carnea de căprioară (pulpă) se ține în baiț circa 24 ore ; după marinare, se zvântă, se porționează şi se bate. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală şi se taie lame. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g), se înăbuşă în untură sau ulei şi apă (200 ml). Se scot bucățile de carne separat, iar în jiul format se înăbuşă ceapă, ciuperci şi se fierb circa 10 minute. După fierbere se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, baiț strecurat, sare, piper şi se fierb încă circa 10 minute ; se adaugă vin. Sosul format se toarnă peste feliile de carne şi se introduce în cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde, cu smântână şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat |

COTLET DIN CARNE DE PORC MISTREȚ CU SOS DE VIN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cotlet de porc mistreț	kg	1,500
Făină	kg	0,100
Untură	kg	0,150
Pătrunjel rădăcină	kg	0,250
Morcovi	kg	0,250
Ceapă	kg	0,150
Usturoi	kg	0,025
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Vin roşu	l	0,250
Foi de dafin	kg	0,00025
Salată verde	kg	0,100

Roşii proaspete	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: cotlet mistreț 100 g, sos 80 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează.
- Făina se cerne.
- Morcovii, ceapa, rădăcina de pătrunjel şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml).
- Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză.
- Roşiile se curăță, se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

- Cotletele se înăbuşă în untură cu vin (100 ml) şi apă 250 ml, apoi se scot separat.
- In jiul rezultat se înăbuşă morcovi, pătrunjel rădăcină, ceapă şi usturoi.
- Se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, apă fiartă (0,600 1) şi se continuă fierberea, până ce legumele sînt fierte.
- Făina se dizolvă în apă (100 ml), se toarnă peste legume şi se continuă fierberea 15 minute.
- Sosul obținut se pasează.
- Se adaugă piper, sare, vin (150 ml), se toarnă peste cotlete şi se introduc la cuptor, 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din salată verde şi roşii.
- Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat _ |

PIZZA „ROMANA”



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Aluat pizza*	kg	1,150
Sos pizza*	kg	0,700
Brânză telemea	kg	0,500
Gogoşari in oțet	kg	0,400
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 240 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brânza telemea se spală, se zvântă şi se rade. Gogoşarii se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie fâşii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se aşază aluatul astfel ca să acopere şi pereții. Peste aluat se adaugă brânză, ceapă, gogoşari, sos şi se coace 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se serveşte cald.

Postat în Rețete pizza _ |

PIZZA „NAPOLETANA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Aluat pizza*	kg	1,150
Sos pizza*	kg	0,700
Brânză topită	kg	0,410
Caşcaval	kg	0,450
Măsline	kg	0,400
Ulei	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 225 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Se îndepărtează ambalajul de la brânză topită şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se aşază aluatul astfel ca să acopere şi pereții. Se adaugă brânză topită, sos, măsline, caşcaval ras şi se coace 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se serveşte cald.

Postat în Rețete pizza _ |

PIZZA „ITALIANA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Aluat pizza*	kg	1,150
Sos pizza*	kg	0,700
Sardele	kg	0,540
Brânză topită	kg	0,300
Ulei	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 225 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Sardelele se curăță de coloana vertebrală. Brânza topită se curăță de ambalaj şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se aşază aluatul astfel ca să acopere şi pereții. Se adaugă brânză topită, sos, sardele şi se coace 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se serveşte cald.

Postat în Rețete pizza _ |

PIZZA „DUE STAGIONE”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Aluat pizza*	kg	1,150
Sos pizza*	kg	0,700
Ciuperci conservă	kg	0,450
Salam	kg	0,440
Brânză topită	kg	0,350
Ulei	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit:225 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Salamul se curăță de membrană şi se taie cuburi. Brânza topită se curăță de ambalaj şi se taie mărunt,

Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se aşază aluatul astfel ca să acopere şi pereții. Se adaugă brânză topită, salam, ciuperci, sos şi se coace 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se serveşte cald.

Postat în Rețete pizza _ |

PIZZA “CAPRICIOSA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Aluat pizza*	kg	1,150
Sos pizza*	kg	0,700
Ciuperci conservă	kg	0,500
Brânză telemea	kg	0,400
Ulei	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 205 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brânza telemea se spală, se zvântă şi se rade. Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame.

Tehnica preparării

Cele zece forme se ung eu ulei, apoi se aşază aluatul astfel ca să acopere şi pereții. Peste aluat se adaugă brânză, ciuperci, sos şi se coace 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se serveşte cald.

Postat în Rețete pizza _ |

PIZZA „BOLOGNEZA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Aluat pizza*	kg	1,150
Sos pizza*	kg	0,700
Salam	kg	0,500
Ciuperci conservă	kg	0,500
Ouă	kg	0,500
Ulei	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 275 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salamul se curăță de membrană şi se taie cuburi. Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se bat.

Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se aşază aluatul astfel ca să acopere şi pereții. Peste aluat se adaugă ciuperci, salam, sos, ouă şi se coace 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se serveşte cald.

Postat în Rețete pizza |

PIZZA „ALEXANDRES"



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Aluat pizza*	kg	1,150
Sos pizza*	kg	0,700
Brânză telemea	kg	0,500
Costiță afumată	kg	0,500
Salată verde	kg	0,300
Ulei	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 235 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brânza se spală, se scurge de apă şi se rade. Costița afumată se taie cuburi. Salata verde se curăță, se spală cu multă apă rece fiecare frunză şi se taie fâşii.

Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se aşază aluatul astfel ca să acopere şi pereții. Peste aluat se adaugă brânză, costiță, salată verde, sos şi se coace 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se serveşte cald.

Postat în Rețete pizza |

SOS PIZZA



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg

Pastă de tomate	kg	0,150
Ceapă	kg	0,250
Morcovi	kg	0,250
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,100
Zahăr	kg	0,050
Cimbru	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa şi morcovii se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 150 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa şi morcovii se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 750 ml apă fiartă şi se fierb circa 20 minute. Se pasează, se adaugă unt, cimbru, zahăr, piper, sare şi se mai fierb încă 5 minute.

Prezentarea

Sosul se prezintă în sosieră şi intră în compoziția pizzei.

Postat în Rețete pizza |

SPINARE DE CĂPRIOARĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Spinare de căprioară cu os	kg	2,500
Grăsime bucăți (slănină albă)	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Făină	kg	0,100
Smântână	kg	0,250
Cimbru	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper măcinat	kg	0,001
Baiț*	kg	1,000
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne fără os 100 g, sos 80 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Carnea se ține în baiț circa 24 ore. Slănina se taie fâşii lungi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (peştişori). Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se zvântă, se înlătură pielițele şi se scoate întreagă de pe os. Se împănează cu slănină, se sărează, se presară piper şi se aşază într-o tavă cu ulei şi apă (300 ml), cimbru, foi de dafin, ceapă, 800 g baiț strecurat şi se introduce la cuptor. Se stropeşte, din timp în timp, cu jiul format. După ce carnea s-a fript, se scoate separat, iar sosul format se strecoară. Sosul se amestecă cu făină dizolvată în 100 ml apă rece şi se fierbe circa 15 minute. Se adaugă smântână şi unt. (Sosul trebuie să aibă consistența smântânei). Se porționează carnea.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, acoperit cu un strat de sos. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în Preparate din vânat |

TERINĂ DE CĂPRIOARĂ (piesă întreagă)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Terină de căprioară (piesă intreagă)	kg	1,500
Carne de vițel fără os calitate superioară (pulpă)	kg	0,400
Slănină proaspătă	kg	0,300
Piper măcinat	kg	0,002
Coniac	l	0,025
Ouă	kg	0,150
Nucșoară	kg	0,001
Aspic*	kg	1,000
Frișcă lichidă	kg	0,100
Vin roșu	l	0,100
Salată verde	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: terină 120 g, aspic 90 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Slănina se taie felii (150 g), iar restul de slănina se taie cuburi, care se opăresc. Din carnea de căprioară se taie o bucată lungă sub formă de muşchi, care se îmbracă în felii de slănină. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Carnea ele vițel se ține în apă rece

pentru eliminarea sângelui şi se taie bucăți mici. Nucşoara se rade. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă. Carnea de căprioară şi vițel se amestecă cu ceapa înăbuşită şi se toacă cu maşina cu sită fină. Această compoziție se amestecă cu ouă, cuburi de slănină, vin, sare, piper, nucşoară, frişca, coniac. Se amestecă bine pentru omogenizare. Se îmbracă o formă dreptunghiulară cu felii de slănină. Jumătate din compoziția de carne tocată se aranjează în tavă, deasupra se adaugă batonul de carne îmbrăcat în slănină şi se acoperă cu restul de carne tocată şi felii de slănină. Forma se înveleşte în hârtie pergament şi se ține la cuptor circa 2 ore, într-un vas cu apă clocotită (bain-marie). După răcire se presează, într-o formă de terină circa 8—10 ore. Se scoate din formă şi se înnapează cu aspic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, tăiat felii cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Preparate din vânat |

TERINĂ DE IEPURE (piesă întreagă)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de iepure fără os	kg	1,500
Slănină proaspătă	kg	0,400
Carne de porc superioară fără os (pulpă)	kg	0,400
Piper măcinat	kg	0,002
Nucșoară	kg	0,002
Aspic*	kg	0,800
Rom	l	0,025
Ouă	kg	0,100
Coniac	l	0,050
Frișcă lichidă	kg	0,050
Salată verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: pateu 100 g, aspic 80 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de iepure se spală; o bucată din carne se taie sub formă de muşchiuleț, iar restul se toacă prin maşină de mai multe ori. Slănina proaspătă se taie felii subțiri. Pulpa de porc se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina. Salata verde se curăță, se spală prin mai multe ape reci fiecare frunză. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Nucşoara se rade. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ouă, frişcă, sare, piper, nucşoară, rom şi coniac. O formă dreptunghiulară se tapetează cu felii de slănină. Se adaugă jumătate din compoziția de carne tocată, muşchiulețul de iepure şi restul de carne tocată. Forma se introduce la cuptor într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie) circa 2 ore. Se răceşte şi se scoate compoziția din formă. Pateul se îmbracă în aspic şi se păstrează la rece.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou ; o bucată întreagă şi câteva bucăți tăiate, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Preparate din vânat _ |

ŞNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC MISTREȚ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pulpă de mistreț fără os	kg	1,100
Untură sau ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Vin roșu	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,250 0,125
Salată verde	kg	0,200
Lămâi	kg	0,200
Baiț*	kg	1,500
Unt	kg	0,050
Sare	kg	0,030

***se preia rețeta respectivă**

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 85 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 ore. Se scoate separat, se zvântă şi se porționează. Bucățile de carne se bat şi se sărează. Făina se cerne. Roşiile proaspete se spală, se curăță şi se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Lămâile se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în untură sau ulei şi apă (100 ml). Se adaugă baițul şi se continuă fierberea circa 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin, piper şi unt. Se scot bucățile de carne şi sosul se pasează peste şnițele.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Deasupra fiecărui şnițel se aşază o felie de lămâie, o rondea ele roşie şi decor de salată verde. Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat _ |

SIVE CU CARNE DE IEPURE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de iepure cu os	kg	2,000
Morcovi	kg	0,150
Ceapă	kg	0,250
Țelină rădăcină	kg	0,100

Cimbru	kg	0,001
Arpagic	kg	0,800
Piper măcinat	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,00025
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Costiță afumată	kg	0,250
Vin roșu	l	0,250
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Usturoi	kg	0,025
Sânge de iepure	kg	0,100
Baiț*	kg	1,000
Coniac	l	0,025
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 120 g, garnitură cu sos 200 g.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Iepurele se ține în baiț 12 ore. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (peştişori). Țelina rădăcină, morcovii se spală, se curăță şi se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Arpagicul se opăreşte şi se curăță. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Costița afumată se taie cuburi. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Iepurele se scoate din baiț, se zvântă, se porționează şi se sărează. Carnea se înăbuşă în ulei (100 g) şi apă (100 ml), circa 15—20 minute. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină rădăcină, foi de dafin, cimbru, usturoi, baiț (1 kg) şi se fierb 15—20 minute. Se adaugă sângele de iepure, făina dizolvată în 50 ml apă, 150 ml vin şi se fierb circa 10 minute. Carnea se scoate, iar sosul se strecoară prin sită. In sosul obținut se adaugă coniac, 100 ml vin şi piper măcinat. Separat costița se prăjeşte în ulei (50 g) şi se scoate separat. în uleiul rămas se adaugă arpagic şi ciuperci, se înăbuşă, apoi se amestecă cu costița prăjită. Carnea se aşază în tavă, se adaugă ciuperci, costiță şi arpagic, sos şi se introduce în cuptor pentru circa 10— 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat |

TOCANĂ CU CARNE DE PORC MISTREȚ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc mistreț fără os	kg	0,825
Ceapă	kg	0,700
Untură sau ulei	kg	0,150

Pastă de tomate	kg	0,100
Usturoi	kg	0,025
Cimbru	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,002
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400
Ardei gras	kg	0,500
Vin roșu	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,030
Baiț*	kg	1,000
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 ore. După marinare, se zvântă, se taie cuburi cu latura de 2—3 cm şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (peştişori). Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în untură sau ulei şi apă (100 ml). Se adaugă ceapă şi arclei gras. După 10 minute se adaugă pasta de tomate, roşii, cimbru, piper, usturoi, baiț strecurat, vin şi sare. Se introduce la cuptor pentru 15—20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat _ |

SARMALE CU CARNE DE VÂNAT ÎN FOI DE VARZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc mistreț fără os	kg	0,500
Carne de căprioară fără os	kg	0,300
Varză albă murată	kg	4,500
Ceapă	kg	0,400
Untură	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,100
Orez	kg	0,150
Costiță afumată	kg	0,200
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500

Cimbru	kg	0,001
Piper boabe	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale 180 g, varză 230 g.

PROCES TEHNOLOGiC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie în felii şi se înăbuşă în 50 g untură cu 50 ml apă, iar jumătate se taie felii subțiri (julien). Carnea se spală, se zvântă, se taie bucăți mici şi se toacă cu maşina împreună cu ceapa înăbuşită. Orezul se alege de impurități, se spală, se opăreşte şi se trece sub jet de apă rece. Varza se spală, se scot cotoarele, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Roşiile proaspete se spală, se aleg 10 bucăți mici, iar celelalte se taie felii; la roşiile mici (10 bucăți) li se îndepărtează locul unde a fost codița, iar în partea opusă se crestează coaja. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper măcinat, orez şi apă rece (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în 30 bucăți de circa 35 g/bucata (3 bucăți la o porție) sau 25 g/bucata (4 bucăți la o porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele se aşază una lângă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului va rămâne gol, în care se aşază bucata întreagă de costiță şi se umple cu varză tăiată care va acoperi şi sarmalele. Se presară cimbru. Ceapa tăiată felii subțiri se înăbuşă în 125 g untură cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, sare, piper boabe şi se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completându-se cu zeamă de varză sau apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la un foc moderat pe plită sau la cuptor. După 70—80 de minute de fierbere se aşază feliile de roşii deasupra şi se continuă fierberea la cuptor circa o oră. Cele 10 roşii mici, se ung cu untură (25 g), se aşază într-o tavă şi se rumenesc la cuptor. Când sarmalele sunt fierte, se scoate costița şi se taie în 10 felii.

Prezentarea şi servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie, cu câte o felie de costiță şi o roşie deasupra. Se servesc calde.

Postat în Preparate din vânat |

PULPĂ DE MISTREȚ ÎN ASPIC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pulpă de porc mistreț	kg	1,500
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,050
Usturoi	kg	0,030
Ulei	kg	0,100
Aspic*	kg	0,300
Sare	kg	0,020
Salată verde	kg	0,100
Gogoşari roşii în oțet	kg	0,050
Castraveți murați	kg	0,050

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, aspic şi decor 35 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță şi se spală. Carnea se spală, se împănează cu usturoi şi se sărează. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Castraveții şi gogoşarii se curăță, se spală şi se taie în diferite forme pentru decor. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză în parte.

Tehnica preparării

Carnea împănată se înăbuşă în cuptor cu ulei şi apă (200 ml). Se înăbuşă pe jumătate, se adaugă morcovi şi ceapă. în timpul înăbuşirii se stropeşte cu jiul rezultat, pentru a se rumeni. Se lasă să se răcească şi se taie în felii subțiri. Se formează un decor din gogoşari şi castraveți şi se înnapează în aspic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

Postat în Preparate din vânat _ |

PAPRICAŞ DIN CARNE DE PORC MISTREȚ (VÂNĂTORESC)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de porc mistreț fără os	kg	0,825
Untură sau ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Cartofi	kg	1,500
Pastă de tomate	kg	0,050
Usturoi	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Cimbru	kg	0,003
Ardei gras	kg	0,200
Baiț*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 de ore, se zvântă şi se porționează (câte două bucăți la o porție). Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeiul gras se spală, se curăță şi se taie în sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se spală

din nou, se taie pe lungime în 4 sau 6 felii. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în untură sau ulei (100 g) şi 100 ml apă. Se adaugă ceapă şi ciuperci. Când ceapa s-a înmuiat, se adaugă usturoi, pastă de tomate, boia, piper, sare, cimbru şi baiț strecurat de la vânat. Se fierbe pe foc moderat circa 20 minute. Separat, în alt vas se înăbuşă ardei gras în 100 g untură sau ulei cu apă (100 ml). Se adaugă cartofii şi se fierb circa 20 minute, într-o tavă se aşază bucățile de carne, cartofii cu ardeii graşi, iar deasupra sosul cu ciuperci ; se adaugă vin şi se trece la cuptor 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat _ |

MEDALION DIN CARNE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pulpă de căprioară	kg	1,250
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,200
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Pâine albă	kg	0,300
Unt	kg	0,050
Salată verde	kg	0,200
Roşii proaspete	kg	0,200
Sos de vânat*	kg	1,000
Baiț*	kg	1,000
Sare	kg	0,010

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 80 g, sos cu ciuperci 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 ore, se zvântă, se porționează (pe cât posibil sub formă ovală) şi se bat puțin. Făina se cerne. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Pâinea albă se taie felii de formă ovală de circa 1 cm, se curăță de coajă şi se prăjesc în 100 g ulei. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roşiile se curăță, se spală şi se taie rondele. Sosul de vânat şi baițul se prepară folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Feliile de carne se trec prin făină, se presează puțin şi se aşază în vas cu 100 g ulei (neîncins). Se lasă până capătă o crustă pe ambele părți, după care se adaugă ciuperci şi sare. După circa 5—10 minute se adaugă sos de vânat, apoi unt şi se fierb circa 15—20 minute. Pe platou se aşază feliile de pâine, deasupra cele de carne şi se toarnă sosul cu ciuperci peste medalioanele formate.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cald, cu decor din felii de roşii şi salată verde. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în Preparate din vânat _ |

IEPURE CU MĂSLINE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de iepure cu os	kg	1,300
Ardei gras	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Ulei	kg	0,100
Cimbru	kg	0,003
Vin roşu	l	0,100
Coniac	l	0,030
Pastă de tomate	kg	0,075
Pătrunjel verde	kg	0,040
Foi de dafin	kg	0,00025
Usturoi	kg	0,025
Măsline	kg	0,250
Lămâi	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,050
Sânge de iepure	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne de iepure cu os 80 g, sos 175 g, măsline 25 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina şi jumătate din cantitatea de ceapă se curăță, se spală şi se taie felii. Restul de ceapă se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte cu apă clocotită şi se îndepărtează apa. Iepurele se curăță şi se ține 12 ore la baiț (circa 2 litri apă, oțet, morcovi, țelină, ceapă, piper, foi de dafin şi cimbru). Măslinele se opăresc în apă clocotită. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii. Lămâile se spală şi se taie rondele foarte subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Iepurele se taie în 10 bucăți, se înăbuşă în ulei împreună cu ceapa tăiată mărunt, ardei gras şi 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, sânge de iepure, usturoi, apă fiartă şi se continuă fierberea timp de 40 minute. Se adaugă măsline, piper şi sare. Când carnea este fiartă, se adaugă vin şi coniac.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele ele lămâie şi pătrunjel verde. Se serveşte cald sau rece.

Postat în Preparate din vânat _ |

IEPURE CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de iepure cu os	kg	2,000
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Untură sau ulei	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Usturoi	kg	0,025
Cimbru	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,001
Foi de dafin	kg	0,00025
Pastă de tomate	kg	0,100
Vin roşu	l	0,100
Sare	kg	0,030
Baiț*	kg	1,000

*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 120 g, sos cu ciuperci 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de iepure se ține la baiț circa 12 ore, se zvântă, se porționează şi se sărează. Ciupercile proaspete se spală şi se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală şi se taie lame. Făina se cerne. Morcovii, țelina rădăcină se spală, se curăță, se spală clin nou şi se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (peştişori).

Tehnica preparării

Carnea se porționează, se înăbuşă împreună cu ceapa în untură sau ulei (100 g) şi apă (100 ml). După înăbuşire carnea se scoate separat, iar în jiul format se adaugă morcovi, țelină, apă (300 ml) şi se continuă fierberea. Când s-a redus cantitatea de lichid, se adaugă pastă de tomate, usturoi, foi de dafin, piper, cimbru, făină dizolvată în apă (100 ml) şi jumătate din cantitatea de vin. Se adaugă 500 g baiț strecurat, se continuă fierberea 15—20 minute. Sosul se pasează peste carne. Ciupercile se înăbuşă în untură sau ulei (100 g) şi se adaugă peste bucățile de carne. Se introduce vasul în cuptor circa 15—20 minute şi se adaugă vin deasupra.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos din ciuperci. Se serveşte cald.

Postat în Preparate din vânat _ |

BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Pentru foi de clătite		

Lapte	l	0,400
Făină	kg	0,250
Ouă	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Gem	kg	0,400
Sare	kg	0,005
Pentru cremă		
Lapte	l	0,700
Ouă	kg	0,100
Zahăr	kg	0,100
Amidon sau Făină	kg kg	0,050 0,075
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Fructe confiate	kg	0,075
Pentru formă		
Margarină sau unt	kg	0,025
Zahăr	kg	0,050
Pentru sos de vin		
Ouă (2gălbenușuri)	kg	0,050
Zahăr	kg	0,050
Vanilină sauZahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Vin alb	l	0,125

Gramaj pentru o porție de produs finit:170 g

PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Fructele confiate şe taie mărunt.
- Amidonul se cerne, se dizolvă în 50 ml lapte.
- Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

- Din făină, ouă, lapte şi sare se prepară compoziția de clătite din care se fac 10—12 foi de clătite, care se prăjesc pe ambele părți într-o tigaie unsă cu ulei şi încinsă bine.
- Crema se prepară astfel : laptele (700 ml) cu 100 g zahăr, se pune la fiert; când dă în clocot se amestecă cu amidon sau făină. Se lasă să se răcească, se adaugă gălbenuşurile de ou şi se fierbe la foc moderat amestecând continuu timp de 10 minute.
- Separat, se bat albuşurile spumă.

- La crema fiartă şi răcită se adaugă fructe confiate, albuşurile bătute spumă, vanilină sau zahăr vanilat şi se amestecă pentru omogenizare.
- Foile de clătite se umplu cu jumătate din cantitatea de cremă (circa 400 g) şi se rulează.
- Într-o tavă unsă cu margarină sau unt topit şi tapetată cu zahăr, se aşază jumătate din cantitatea de cremă rămasă (circa 200 g) deasupra şi un strat de clătite şi se acoperă cu restul de cremă.
- Se coace la cuptor cu temperatură moderată, circa 20 de minute; după răcire se răstoarnă pe platou şi se porționează.
- Sosul de vin se prepară astfel: gălbenuşurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, până ce se îngroaşă, se adaugă vin şi se continuă baterea la cald 5 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE



BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lapte	l	0,700
Zahăr	kg	0,150
Fructe confiate	kg	0,200
Amidon	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,250
Ouă	kg	0,200
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,10
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,025
Zahăr	kg	0,050
Pentru sos		
Zahăr	kg	0,050
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Vanilină sauZahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Vin alb	l	0,125

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE

Operații pregătitoare

- Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte şi se stoarce bine.
- Fructele confiate se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

- Amidonul se cerne şi se dizolvă în 100 ml lapte rece.
- Cantitatea de lapte rămasă se fierbe.

Tehnica preparării

- În laptele fiert, se adaugă pâine albă, zahăr, amidon şi se fierb 10 minute, amestecând continuu, se lasă să se răcească.
- Gălbenuşurile şi albuşurile se bat spumă, separat.
- Compoziția de pâine se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat, fructe confiate, gălbenuşuri şi albuşuri de ou bătute spumă.
- Compoziția obținută se aşază într-o tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, cu temperatură moderată 30— 40 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească şi se porționează.
- Sosul se prepară astfel : gălbenuşurile de ou se amestecă la cald cu zahăr până ce compoziția se îngroaşă. Se adaugă vin, vanilină sau zahăr vanilat şi se continuă baterea la cald 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

BUDINCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI



BUDINCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Brânză de vaci	kg	0,600
Lapte	l	0,600
Amidon	kg	0,060
Ouă	kg	0,150
Zahăr	kg	0,150
Vanilină	kg	0,0005
Sirop de fructe	kg	0,250
Griș	kg	0,050
Margarină sau unt	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Amidonul se dizolvă în 100 ml lapte rece.
- Grișul se fierbe.

Tehnica preparării

- Laptele (500 ml) se fierbe cu zahăr (100 g) şi amidon la foc moderat amestecând continuu, circa 10 minute.
- Se adaugă vanilina şi se lasă să se răcească.
- Se amestecă cu brânză de vaci, gris, gălbenuşuri şi albuşuri bătute spumă.
- Compoziția obținută se aşază într-o tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu zahăr.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor cu temperatură moderată, timp de 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

BUDINCĂ CU BRĂNZĂ „CINA”



BUDINCĂ CU BRÂNZĂ „CINA”

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Brânză de vaci	kg	1,000
Făină	kg	0,450
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,150
Zahăr vanilat	kg	0,010
Răzătură de lămâie	kg	0,015
Stafide	kg	0,100
Lapte	l	0,750
Zahăr farin	kg	0,025
Sare	kg	0,010
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC -BUDINCĂ CU BRÂNZĂ „CINA”

Operații pregătitoare

- Făina şi pesmetul se cern.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Stafidele se curăță de codițe şi se spală.

Tehnica preparării

- Brânza de vaci se frământă cu făină şi sare până se obține o compoziție omogenă de consistență potrivită ca de papanaşi.
- Această compoziție se împarte în 12 bucăți egale.
- Fiecare bucată se întinde în formă de fitil cu diametru de 1 cm şi se taie în bastonaşe de 4—5 cm lungime.
- Bastonaşele se fierb în lapte cu zahăr, circa 15 minute şi se lasă la răcit.
- Gălbenuşurile se spumează, se amestecă cu zahăr vanilat, răzătură de lămâie, stafide şi albuşurile bătute spumă, se adaugă la bastonaşele fierte şi răcite şi se aşază în tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, cu temperatură moderată timp de 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească, se porționează şi se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete  |

BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SIROP

BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SIROP

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Macaroane	kg	0,500
Unt	kg	0,100
Făină	kg	0,200
Lapte	l	0,500
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,200
Brânză de vaci	kg	0,300
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Sare	kg	0,010
Sirop de fructe	kg	0,250
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SIROP

Operații pregătitoare

- Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare şi se fierb circa 15 minute.
- Se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute şi se trec sub jet de apă rece.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

- Din 100 g unt, făină dizolvată în 100 ml lapte rece şi lapte (400 ml) se prepară un sos alb, amestecând continuu la foc moderat, pentru ca să nu se formeze aglomerări; se adaugă zahăr şi vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească.
- Se adaugă macaroanele fierte, brânză de vaci, gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor.
- Compoziția obținută se aşază într-o tavă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, cu temperatură moderată, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete  |

BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI

BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,650
Brânză de vaci	kg	0,600
Ouă	kg	0,250
Zahăr	kg	0,200
Margarină	kg	0,050
Pesmet	kg	0,030
Răzătură de lămâie	kg	0,025
Zahăr vanilat	kg	0,010
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Albuşurile se bat spumă, adăugându-se jumătate din cantitatea de zahăr.
- Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute şi se trec sub jet de apă rece.
- Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

- Macaroanele fierte se amestecă cu brânză de vaci, gălbenuşuri, răzătură de lămâie, zahăr şi zahăr vanilat.
- Compoziția obținută se amestecă uşor cu albuşurile bătute spumă, se aşază în tava unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet şi se gratinează la cuptor circa 20 minute.
- După gratinare, budinca se răceşte puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară şi se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |
BUDINCĂ DIN GRIŞ CU SOS DE VIN



BUDINCĂ DIN GRIŞ CU SOS DE VIN

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Griș	kg	0,300
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,150
Lapte	l	1,200
Sare	kg	0,005
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,10
Pentru tavă		

Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050
Pentru sos		
Zahăr	kg	0,050
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Vin alb	l	0,200

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă cu sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN GRIŞ CU SOS DE VIN

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Laptele se fierbe.
- Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

- Grişul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă zahăr şi sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească.
- Grişul cu lapte fiert şi răcit se amestecă cu gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă.
- Compoziția obținută se pune într-o tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin şi se porționează.
- Sosul seprepară astfel : gălbenuşurile de ou se amestecă la cald cu zahăr până ce compoziția se îngroaşă. Se adaugă treptat vinul şi se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, cu sos de vin deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP



BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Griș	kg	0,300
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,150
Lapte	l	1,200
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Sare	kg	0,005
Sirop de fructe	kg	0,250
Pentru tavă		

Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 150 g, sirop de fructe 25 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Laptele se fierbe.
- Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

- Grişul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă zahăr şi sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească.
- Grişul cu lapte, fiert şi răcit, se amestecă cu gălbenuşurile şi albuşurile de ou bătute spumă.
- Compoziția obținută se pune într-o tavă cu margarină sau unt şi tapetat cu pesmet.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, 20—30 minute.
- După coacere, budinca se lasă să se răcească puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cu sirop de fructe deasupra.
- Se poate servi cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN



BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pentru foi de clătite		
Lapte	l	0,400
Făină	kg	0,250
Ouă	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Gem	kg	0,400
Sare	kg	0,005
Pentru cremă		
Lapte	l	0,700
Ouă	kg	0,100
Zahăr	kg	0,100
Amidon sau Făină	kg kg	0,050 0,075
Vanilină sau	kg	0,000125

zahăr vanilat	kg	0,010
Fructe confiate	kg	0,075
Pentru formă		
Margarină sau unt	kg	0,025
Zahăr	kg	0,050
Pentru sos de vin		
Ouă (2gălbenușuri)	kg	0,050
Zahăr	kg	0,050
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Vin alb	l	0,125

Gramaj pentru o porție de produs finit:170 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Fructele confiate şe taie mărunt.
- Amidonul se cerne, se dizolvă în 50 ml lapte.
- Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

- Din făină, ouă, lapte şi sare se prepară compoziția de clătite din care se fac 10—12 foi de clătite, care se prăjesc pe ambele părți într-o tigaie unsă cu ulei şi încinsă bine.
- Crema se prepară astfel : laptele (700 ml) cu 100 g zahăr, se pune la fiert; când dă în clocot se amestecă cu amidon sau făină. Se lasă să se răcească, se adaugă gălbenuşurile de ou şi se fierbe la foc moderat amestecând continuu timp de 10 minute.
- Separat, se bat albuşurile spumă.
- La crema fiartă şi răcită se adaugă fructe confiate, albuşurile bătute spumă, vanilină sau zahăr vanilat şi se amestecă pentru omogenizare.
- Foile de clătite se umplu cu jumătate din cantitatea de cremă (circa 400 g) şi se rulează.
- Intr-o tavă unsă cu margarină sau unt topit şi tapetată cu zahăr, se aşază jumătate din cantitatea de cremă rămasă (circa 200 g) deasupra şi un strat de clătite şi se acoperă cu restul de cremă.
- Se coace la cuptor cu temperatură moderată, circa 20 de minute.
- După răcire se răstoarnă pe platou şi se porționează.
- Sosul de vin se prepară astfel: gălbenuşurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, până ce se îngroaşă, se adaugă vin şi se continuă baterea la cald 5 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE



BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE

Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Lapte	l	0,700
Zahăr	kg	0,150
Fructe confiate	kg	0,200
Amidon	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,250
Ouă	kg	0,200
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,025
Zahăr	kg	0,050
Pentru sos		
Zahăr	kg	0,050
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Vin alb	l	0,125

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE

Operații pregătitoare

- Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte şi se stoarce bine.
- Fructele confiate se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Amidonul se cerne şi se dizolvă în 100 ml lapte rece.
- Cantitatea de lapte rămasă se fierbe.

Tehnica preparării

- În laptele fiert, se adaugă pâine albă, zahăr, amidon şi se fierb 10 minute, amestecând continuu, se lasă să se răcească.
- Gălbenuşurile şi albuşurile se bat spumă, separat.
- Compoziția de pâine se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat, fructe confiate, gălbenuşuri şi albuşuri de ou bătute spumă.
- Compoziția obținută se aşază într-o tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, cu temperatură moderată 30— 40 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească şi se porționează.
- Sosul se prepară astfel : gălbenuşurile de ou se amestecă la cald cu zahăr până ce compoziția se îngroaşă.
- Se adaugă vin, vanilină sau zahăr vanilat şi se continuă baterea la cald 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie |

BUDINCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Brânză de vaci	kg	0,600
Lapte	l	0,600
Amidon	kg	0,060
Ouă	kg	0,150
Zahăr	kg	0,150
Vanilină	kg	0,0005
Sirop de fructe	kg	0,250
Griș	kg	0,050
Margarină sau unt	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Amidonul se dizolvă în 100 ml lapte rece.
- Grișul se fierbe.

Tehnica preparării

- Laptele (500 ml) se fierbe cu zahăr (100 g) şi amidon la foc moderat amestecând continuu, circa 10 minute.
- Se adaugă vanilina şi se lasă să se răcească.
- Se amestecă cu brânză de vaci, gris, gălbenuşuri şi albuşuri bătute spumă.
- Compoziția obținută se aşază într-o tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu zahăr.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor cu temperatură moderată, timp de 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie |

BUDINCĂ „CINA" cu brânză de vaci



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Brânză de vaci	kg	1,000
Făină	kg	0,450
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,150
Zahăr vanilat	kg	0,010

Răzătură de lămâie	kg	0,015
Stafide	kg	0,100
Lapte	l	0,750
Zahăr farin	kg	0,025
Sare	kg	0,010
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC -BUDINCĂ „CINA" cu brânză de vaci

Operații pregătitoare

- Făina şi pesmetul se cern.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Stafidele se curăță de codițe şi se spală.

Tehnica preparării

- Brânza de vaci se frământă cu făină şi sare până se obține o compoziție omogenă de consistență potrivită ca de papanaşi.
- Această compoziție se împarte în 12 bucăți egale.
- Fiecare bucată se întinde în formă de fitil cu diametru de 1 cm şi se taie în bastonaşe de 4—5 cm lungime.
- Bastonaşele se fierb în lapte cu zahăr, circa 15 minute şi se lasă la răcit.
- Gălbenuşurile se spumează, se amestecă cu zahăr vanilat, răzătură de lămâie, stafide şi albuşurile bătute spumă, se adaugă la bastonaşele fierte şi răcite şi se aşază în tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, cu temperatură moderată timp de 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească, se porționează şi se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie |

COCTEIL CU BRÂNZĂ DE VACI ŞI PORTOCALE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Brânză de vaci	kg	1,500
Zahăr farin	kg	0,200
Portocale	kg	0,200
Lichior de portocale	l	0,050
Sirop de portocale	kg	0,050
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g

PROCES TEHNOLOGIC – COCTEIL CU BRÂNZĂ DE VACI ŞI PORTOCALE

Operații pregătitoare

- Portocalele se curăță de coajă, se desfac felii; o parte se taie cuburi mici, iar restul în formă de romb pentru decor.
- Brânza de vaci se trece prin sită.

Tehnica preparării

- Brânza de vaci se amestecă cu zahăr farin, zahăr vanilat sau vanilină, lichior de portocale, sirop de portocale şi cuburi de portocale.
- Se aşază în cupe speciale şi se execută decor din romburi de coajă de portocală.
- Se introduce la rece.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în cupe. Se pot folosi și pahare in formă de cupă.
- Se serveşte răcit bine.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

CLĂTITE CU GEM



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,500
Ouă	kg	0,200
Sare	kg	0,005
Lapte	l	0,800
Ulei	kg	0,100
Gem	kg	0,250
Zahăr farin	kg	0,050
Vanilină sauzahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC -CLĂTITE CU GEM

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe şi se răceşte.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Zahărul farin se amestecă cu vanilina.

Tehnica preparării

- Ouăle se amestecă cu făină, sare, puțin lapte şi se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, până ce se obține compoziția specifică de clătite.
- Se prepară 20 foi de clătite, într-o tigaie unsă cu ulei şi încinsă bine; compoziția se toarnă cu luşul, se întinde în strat subțire pe toată suprafața tigăii, prin mişcare rotativă şi se rumeneşte pe ambele părți.
- Foile de clătite se aşază suprapuse pe o farfurie.
- Se umplu cu gem şi se împachetează în patru sau se rulează.
- Se pudrează cu zahăr farin vanilat.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul (câte 2 clătite pentru o porție) se prezintă pe platou încălzit sau farfurie.

- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

CLĂTITE CU DULCEAȚĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Făină	kg	0,500
Ouă	kg	0,200
Sare	kg	0,005
Lapte	l	0,800
Ulei	kg	0,100
Dulceață	kg	0,250
Zahăr farin	kg	0,025
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,10

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC - CLĂTITE CU DULCEAȚĂ

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe şi se răceşte. Zahărul farin se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu făină, sare, puțin lapte ; compoziția se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat până ce se obține compoziția specifică de clătite. Se prepară 20 foi de clătite într-o tigaie unsă cu ulei şi încinsă – bine ; compoziția se toarnă cu luşul, se întinde în strat subțire pe toată suprafața tigăii prin – mişcare rotativă şi se rumeneşte pe ambele părți. Foile ele clătite se aşază suprapuse pe o farfurie, se umplu cu dulceață şi se rulează, se pudrează cu zahăr farin vanilat.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 clătite pentru o porție). Se serveşte cald.

Postat în Rețete _ |

CLĂTITE CU BRÂNZĂ DE VACI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Făină	kg	0,500
Ouă	kg	0,200
Ulei	kg	0,125
Lapte	l	0,800
Pentru umplutură		
Brânză de vaci	kg	0,500
Smântână	kg	0,250
Zahăr	kg	0,100

Ouă	kg	0,100
Răzătură de lămâie	kg	0,015
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - CLĂTITE CU BRÂNZĂ DE VACI

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

- Făina se amestecă cu ouă, sare, puțin lapte şi se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, până se obține compoziția pentru clătite.
- Se prepară foile de clătite (20 bucăți) într-o tigaie unsă cu ulei şi încinsă bine, turnînd cu luşul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii prin mişcare rotativă şi se rumenesc pe ambele părți.
- Brânza de vaci se amestecă cu ouă, sare, răzătură de lămâie, zahăr şi vanilină sau zahăr vanilat; cu această compoziție se umplu foile de clătite, se rulează şi se aşază într-o tavă care se introduce la cuptor, 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se serveşte cald, cu smântână deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU SOS DE VANILIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,600
Ouă	kg	0,250
Zahăr	kg	0,100
Lapte	l	2,000
Sare	kg	0,010
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,025
Pesmet	kg	0,050
Pentru sos		
Zahăr	kg	0,050
Lapte	l	1,500

Ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050
Amidon	kg	0,005
Vin alb	l	0,050
Vanilină	kg	0,00012

Gramaj pentru o porție de produs finit: 230 g

PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU SOS DE VANILIE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trece prin jet de apă rece.
- Se separă albuşurile de gălbenuşuri la 3 ouă (150 g).
- Făina se cerne.
- Din făină, 2 ouă, sare şi 50 ml apă se prepară coca de tăiței, care se lasă în repaus 15 minute.
- Se întinde o foaie subțire şi se lasă să se zvânte puțin.
- Se taie în fâşii subțiri.

Tehnica preparării

- Laptele se fierbe cu 100 g zahăr.
- Când dă în clocot se introduc tăițeii.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Când tăițeii sunt fierți se adaugă vanilină, sau zahăr vanilat, se retrage vasul de pe foc şi se lasă să se răcească.
- Se adaugă gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă, amestecând uşor pentru uniformizarea compoziției, se aşază în tava unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet, se uniformizează suprafața şi se coace la cuptor la o temperatură moderată, timp de 20—30 minute.
- Se răceşte puțin şi se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.
- Sosul de vanilie se prepară astfel: se fierbe laptele cu zahăr, când dă în clocot se adaugă amidon dizolvat în apă rece.Se fierb 10 minute la foc moderat, amestecând continuu pentru a nu se prinde de vas. Se lasă să se răcească. Gălbenuşurile de ou se bat spumă şi se subțiază cu lapte cald, amestecând continuu ; se fierbe până se îngroaşă, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi vin şi se retrage vasul de pe foc.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald, cu sos de vanilie.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU NUCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,600
Ouă	kg	0,250
Zahăr	kg	0,150
Lapte	l	2.000
Miez de nucă	kg	0,100
Sare	kg	0,010
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,025
Zahăr	kg	0,050
Pentru sos		
Zahăr	kg	0,50
Ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050
Cacao	kg	0,15
Lapte	l	0,250
Vanilină	kg	0,00025
Rom	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 230 g

PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU NUCI

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, la 3 bucăți se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Miezul de nucă se alege şi se macină cu maşina specială de nuci.
- Pesmetul se ceme.
- Făina se cerne pe planşetă, în mijloc se pun 2 ouă (100 g), sare şi 50 ml apă şi se frământă o cocă de tăiței, de consistență potrivită, care se lasă în repaus, 15 minute.
- Coca de tăiței se întinde în foi subțiri, se lasă să se zvânte, se fac sul şi se taie fin.
- Tăițeii se lasă să se usuce şi se cern de făină.

Tehnica preparării

- Laptele se fierbe cu zahăr, când dă în clocot se introduc tăițeii.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Când tăițeii sunt fierți, se lasă să se răcească.
- Tăițeii fierți se amestecă cu jumătate din cantitatea de miez de nucă, vanilină sau zahăr vanilat, gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă.
- Compoziția obținută se aşază într-o tavă unsă cu margarină sau unt, tapetată cu zahăr.
- Se nivelează suprafața, se presară miez de nucă (50 g) şi se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minut.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin şi se porționează.
- Sosul se prepară astfel: gălbenuşurile de ou se bat la cald cu zahăr, când compoziția se îngroaşă se adaugă treptat lapte cald, amestecând continuu. Se fierbe până ce se îngroaşă, se adaugă rom şi vanilină.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald, cu sos deasupra

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

BUDINCĂ DIN OREZ CU SOS DE CACAO



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Orez	kg	0,600

Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,200
Lapte	l	1,800
Sare	kg	0,010
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050
Pentru sos		
Zahăr	kg	0,100
Ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050
Cacao	kg	0,15
Lapte	l	0,150
Zahăr vanilat	kg	0,005

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă cu sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN OREZ CU SOS DE CACAO

Operații pregătitoare

- Orezul se alege de impurități, se spală şi se scurge de apă.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Laptele se fierbe.
- Cacaoa se cerne.
- Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

- Orezul se fierbe în apă. Când este aproape fiert se scurge apa, se adaugă laptele fierbinte, se continuă fierberea la foc moderat, se adaugă zahăr şi sare.
- Când orezul a fiert şi laptele a fost înglobat, se adaugă vanilina sau zahărul vanilat şi se lasă să se răcească.
- Orezul cu lapte fiert şi răcit se amestecă cu gălbenuşuri şi albuşuri bătute spumă, amestecând uşor.
- Compoziția rezultată se aşază în tava unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, cu temperatura moderată, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin şi se porționează.
- Sosul se prepară astfel : gălbenuşurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, până ce compoziția se îngroaşă.
- Se adaugă treptat laptele, cacaua şi zahărul vanilat şi se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, cu sos deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |
BUDINCĂ DIN OREZ CU MERE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Orez	kg	0,700
Lapte	l	0,800
Mere	kg	1,000
Zahăr	kg	0,300
Ouă	kg	0,250
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Scorțişoară	kg	0,001
Sirop de fructe	kg	0,250
Sare	kg	0,010
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 250 g, sirop de fructe 25 g

PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN OREZ CU MERE

Operații pregătitoare

- Orezul se alege de impurități, se spală şi se scurge de apă.
- Laptele se fierbe.
- Merele se curăță de coajă şi casa seminală ; 1—2 bucăți se taie felii, iar restul se rad.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

- Orezul se fierbe în apă.
- Când orezul este aproape fiert, se scurge apa, se adaugă laptele fierbinte, se continuă fierberea la foc mic, se adaugă 150 g zahăr şi sare.
- După ce orezul a fiert şi laptele a fost înglobat de orez, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească.
- Merele rase se amestecă cu 150 g zahăr şi scorțişoară.
- Orezul cu lapte fiert şi răcit se amestecă cu gălbenuşurile de ou şi albuşurile bătute spumă, amestecând uşor până se omogenizează compoziția.
- Într-o tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet se aşază 1/3 din compoziția de orez, apoi un strat de mere rase, un strat din compoziția de orez, alternând astfel 3 rânduri de orez cu 2 rânduri de mere, ultimul fiind de orez.
- Se nivelează suprafața, se aşază felii de mere şi se introduce tava la cuptor cu temperatura moderată, 20— 30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin, se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cu sirop de fructe.
- Se poate servi cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

BUDINCĂ DIN MACAROANE ŞI SIROP



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,500
Unt	kg	0,100
Făină	kg	0,200
Lapte	l	0,500
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,200
Brânză de vaci	kg	0,300
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Sare	kg	0,010
Sirop de fructe	kg	0,250
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN MACAROANE ŞI SIROP

Operații pregătitoare

- Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare şi se fierb circa 15 minute.
- Se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute şi se trec sub jet de apă rece.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

- Din 100 g unt, făină dizolvată în 100 ml lapte rece şi lapte (400 ml) se prepară un sos alb, amestecând continuu la foc moderat, pentru ca să nu se formeze aglomerări; se adaugă zahăr şi vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească.
- Se adaugă macaroanele fierte, brânză de vaci, gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor.
- Compoziția obținută se aşază într-o tavă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, cu temperatură moderată, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Macaroane	kg	0,650

Brânză de vaci	kg	0,600
Ouă	kg	0,250
Zahăr	kg	0,200
Margarină	kg	0,050
Pesmet	kg	0,030
Răzătură de lămâie	kg	0,025
Zahăr vanilat	kg	0,010
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC -BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Albuşurile se bat spumă, adăugându-se jumătate din cantitatea de zahăr.
- Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute şi se trec sub jet de apă rece.
- Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

- Macaroanele fierte se amestecă cu brânză de vaci, gălbenuşuri, răzătură de lămâie, zahăr şi zahăr vanilat.
- Compoziția obținută se amestecă uşor cu albuşurile bătute spumă, se aşază în tava unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet şi se gratinează la cuptor circa 20 minute.
- După gratinare, budinca se răceşte puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară şi se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

BUDINCĂ DIN GRIŞ CU SOS DE VIN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Griș	kg	0,300
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,150
Lapte	l	1,200
Sare	kg	0,005
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050

Pentru sos		
Zahăr	kg	0,050
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Vin alb	l	0,200

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă cu sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN GRIŞ CU SOS DE VIN

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Laptele se fierbe.
- Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

- Grişul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă zahăr şi sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească.
- Grişul cu lapte fiert şi răcit se amestecă cu gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă.
- Compoziția obținută se pune într-o tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin şi se porționează.
- Sosul seprepară astfel : gălbenuşurile de ou se amestecă la cald cu zahăr până ce compoziția se îngroaşă.
- Se adaugă treptat vinul şi se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, cu sos de vin deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Griș	kg	0,300
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,150
Lapte	l	1,200
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,000125 0,010
Sare	kg	0,005
Sirop de fructe	kg	0,250
Pentru tavă		
Margarină sau unt	kg	0,050
Pesmet	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 150 g, sirop de fructe 25 g

PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Laptele se fierbe.
- Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

- Grişul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă zahăr şi sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească.
- Grişul cu lapte, fiert şi răcit, se amestecă cu gălbenuşurile şi albuşurile de ou bătute spumă.
- Compoziția obținută se pune într-o tavă cu margarină sau unt şi tapetat cu pesmet.
- Se nivelează suprafața şi se coace la cuptor, 20—30 minute.
- După coacere, budinca se lasă să se răcească puțin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cu sirop de fructe deasupra.
- Se poate servi cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

LANGOŞI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	1,600
Untură sau ulei	kg	0,500
Ouă	kg	0,200
Drojdie	kg	0,050
Cartofi	kg	0,700
Zahăr farin	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:60 g

PROCES TEHNOLOGIC – LANGOŞI

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se toacă cu maşina.
- Drojdia se dizolvă în apă călduță (circa 50 ml) şi se amestecă cu 100 g făină, lăsându-se la dospit 10 minute.

Tehnica preparării

- Maiaua de drojdie se frământă cu făină, ouă, sare, cartofi şi apă (circa 1 l), obținând o cocă de consistență mai moale.
- Se lasă să dospească, se porționează bucăți de circa 60 g, se modelează dându-se forma rotundă (aplatizată).
- Se prăjesc în untură sau ulei pe ambele părți.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, pudrat cu zahăr farin.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

GRIŞ CU FRIŞCĂ ŞI FRUCTE CONFIATE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lapte	l	1,500
Zahăr	kg	0,100
Griş	kg	0,150
Zahăr vanilat	kg	0,010
Pentru decor		
Frişcă	kg	0,250
Zahăr	kg	0,025
Fructe confiate	kg	0,100

Gramaj pentru o porție de produs finit:150 g

PROCES TEHNOLOGIC – GRIŞ CU FRIŞCĂ ŞI FRUCTE CONFIATE

Operații pregătitoare

Laptele se fierbe. Fructele confiate se taie cuburi. Frişca se bate, se adaugă zahăr şi zahăr vanilat şi se amestecă pentru uniformizare.

Tehnica preparării

In laptele fiert, când dă în clocot, se adaugă grişul sub formă de ploaie, amestecând continuu. Se adaugă zahăr şi se continuă fierberea la foc moderat, amestecând mereu pentru a nu se forma aglomerări, se amestecă cu .zahăr vanilat, 3/4 din cantitatea de fructe confiate şi se toarnă în forme (ceşti de cafea), umezite cu apă şi se lasă să se răcească. Se scot din forme, se aşază pe platou sau farfurioare şi se ornează cu câte o avelină de frişcă bătută, cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriț.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu decor din fructe confiate. Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

GRIŞ CU LAPTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lapte	l	1,250
Zahăr	kg	0,100
Griş	kg	0,200
Sirop de fructe	kg	0,250
Sare	kg	0,005

Gramaj pentru o porție de produs finit:150 g

PROCES TEHNOLOGIC – GRIŞ CU LAPTE

Operații pregătitoare

- Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

- Grişul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă sare, zahăr, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Când este fiert grişul cu lapte, se pune în compotiere sau farfurioare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră sau farfurioară.
- Se serveşte cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

CREMĂ DE ZAHĂR CARAMEL CU LĂMÂIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lapte	l	1,000
Zahăr	kg	0,350
Lămâie	kg	0,100
Ouă	kg	0,400
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit:120 g

PROCES TEHNOLOGIC- CREMĂ DE ZAHĂR CARAMEL CU LĂMÂIE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe.
- Lămâia se spală, se rade şi se extrage sucul.
- Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă.
- Caramelizarea se face în forma în care se prepară crema sau după caz în alt vas.
- Formele respective se tapetează cu zahăr caramel prin aplecarea formei, până la înălțimea la care va ajunge crema astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr,

Tehnica preparării

- Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat, răzătură şi suc de lămâie.
- Această compoziție se toarnă în formele tapetate cu zahăr caramel şi se aşază într-un vas cu apă fierbinte (bain- marie).
- Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute.
- Crema se lasă să se răcească complet şi se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte rece, cu siropul format.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

CREMĂ DE ZAHĂR CARAMEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Lapte	l	1,000
Ouă	kg	0,400
Zahăr	kg	0,350
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit:120 g

PROCES TEHNOLOGIC – CREMĂ DE ZAHĂR CARAMEL

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe.
- Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă.
- Caramelizarea se face, în forma în care se prepară crema sau după caz în alt vas.
- Forma sau formele respective se tapetează cu zahăr caramel, prin aplecarea formei, astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr, până la înălțimea la care va ajunge crema.

Tehnica preparării

- Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat.
- Această compoziție se toarnă în forma sau formele tapetate cu zahăr caramel şi se aşază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie).
- Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute.
- Crema se lasă să se răcească complet şi se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte rece, cu siropul format.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

CREMĂ CU SOS DE CACAO



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Lapte	l	0,800
Ouă	kg	0,200
Zahăr	kg	0,200
Cacao	kg	0,025
Făină	kg	0,100
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Pentru sos de cacao		
Zahăr	kg	0,100
Lapte	l	0,100
Cacao	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – CREMĂ CU SOS DE CACAO

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Laptele se fierbe.
- Făina şi cacaoa se cern.

Tehnica preparării

- Gălbenuşurile se amestecă cu 100 g zahăr, se adaugă făină, cacao şi se subţiază cu lapte cald.
- Se fierb 15 minute, la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă albuşurile bătute spumă cu 100 g zahăr, continuând fierberea circa 10 minute.
- Vasul se retrage de pe foc, se adaugă, vanilină sau zahăr vanilat, se amestecă pentru omogenizare şi se lasă să se răcească puţin.
- Crema obţinută se porţionează în compotiere sau cupe şi se lasă să se răcească.
- Sosul se prepară astfel : laptele se amestecă cu zahăr şi cacao, se fierbe la foc moderat 10 minute, amestecând continuu, până se îngroaşă puţin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră sau cupă.
- Se serveşte rece, cu sos de cacao.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Reţete _ |

COMPOT DE VIŞINE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Vişine	kg	1,200
Zahăr	kg	0,200
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC- COMPOT DE VIŞINE

Operaţii pregătitoare

- Vişinile se spală şi se curăţă de codiţe.

Tehnica preparării

- Se dizolvă zahărul în circa 1,7 1 apă şi se fierbe.
- Când dă în clocot, se adaugă vişinile.
- Se fierb circa 20 minute, la foc moderat.
- După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

Prezentarea si servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Reţete _ |

COMPOT DE MERE SAU PERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Mere sau pere	kg	1,000
Zahăr	kg	0,150
Scorţişoară	kg	0,001

Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – COMPOT DE MERE SAU PERE

Operații pregătitoare

- Merele sau perele se spală, se curăță de coajă şi casa seminală şi se taie felii.
- Scorțişoara se macină.

Tehnica preparării

- Merele sau perele se fierb în apă (1,7 1) cu zahăr.
- După fierbere, se adaugă zahăr vanilat şi scorțişoară.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se serveste rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

COMPOT DE GUTUI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Gutui	kg	1,200
Zahăr	kg	0,200
Vanilină sau zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – COMPOT DE GUTUI

Operații pregătitoare

- Gutuile se spală, se curăță de casa seminală şi se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

- Se dizolvă zahărul în circa 1,7 1 apă şi se fierbe.
- Când dă în clocot, se adaugă gutuile şi se fierb circa 30 minute la temperatură moderată.
- După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

COMPOT DE CIREŞE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cireşe	kg	1,200
Zahăr	kg	0,150
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC - COMPOT DE CIREŞE

Operații pregătitoare

- Cireşele se spală, se curăță de codițe.

Tehnica preparării

- Se dizolvă zahărul în circa 1,7 1 apă şi se fierbe.
- Când dă în clocot, se adaugă cireşele.
- Se fierb circa 30 minute, la foc moderat.
- După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

COMPOT DE CAISE SAU PIERSICI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Caise sau piersici	kg	1,200
Zahăr	kg	0,150
Vanilină sauzahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – COMPOT DE CAISE SAU PIERSICI

Operații pregătitoare

- Caisele şi piersicile se spală, se înlătură sâmburii şi se taie sferturi.

Tehnica preparării

- Caisele sau piersicile se fierb în 1,7 1 apă cu zahăr.
- După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotierâ.
- Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

COLȚUNAŞI CU BRÂNZÂ DE VACI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Brânză de vaci	kg	0,700
Zahăr	kg	0,050
Făină	kg	0,700
Ouă	kg	0,300
Stafide	kg	0,050
Răzătură de lămâie	kg	0,015
Smântână	kg	0,300

Sare	kg	0,020
Vanilină sauzahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porţie de produs finit: colţunaşi 200 g, smântână 30 g

PROCES TEHNOLOGIC – COLŢUNAŞI CU BRÂNZĂ DE VACI

Operaţii pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, la 3 bucăţi (150 g) se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Stafidele se curăţă, se spală şi se scurg de apă.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Făina se aşază pe planşetă, în mijloc se pun 3 ouă (150 g), apă, sare şi se frământă o coca de tăiţei de consistenţă potrivită, care se lasă în repaus 15 minute.
- Coca de tăiţei se întinde in foaie cu grosime de 3—4 mm şi se taie în pătrate cu latura de 6 cm.
- Brânza de vaci se amestecă cu stafide, gălbenuşuri de ou (75 g), zahăr, răzătură de lămâie şi vanilină.
- Pe fiecare bucată se aşază din compoziţia de brânză de vaci ; 2 din laturi se ung cu albuş de ou şi se împachetează în formă de triunghi fiecare bucată, apăsând marginile cu o furculiţă.
- Colţunaşii se fierb în apă clocotită cu sare, timp de 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se sereveşte cald, cu smântână deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Reţete |

PAPANAŞI FIERŢI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Brânză de vaci	kg	1,000
Făină	kg	0,250
Ouă	kg	0,150
Zahăr	kg	0,075
Răzătură de lămâie	kg	0,015
Griş	kg	0,250
Unt	kg	0,150
Smântână	kg	0,500
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porţie de produs finit: papanaşi 130 g, smântână 50 g, unt 15 g

PROCES TEHNOLOGIC – PAPANAŞI FIERŢI

Operaţii pregătitoare

- Făina se cerne.
- Brânză de vaci se stoarce bine de apă.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

- Brânză de vaci se amestecă cu făină, sare, ouă, zahăr, griş şi răzătură de lămâie.
- Din compoziția obținută, se porționează bucăți cu lingura, care se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare, circa 15 minute.
- Papanaşii fierți se scot pe platou şi se stropesc cu unt topit.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, cu smântână deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

PAPANAŞI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Brânză de vaci	kg	1,000
Făină	kg	0,400
Ouă	kg	0,150
Zahăr	kg	0,100
Bicarbonat	kg	0,003
Răzătură de lămâie	kg	0,010
Griş	kg	0,100
Ulei	kg	0,125
Smântână	kg	0,500
Zahăr farin	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: papanaşi 130 g, smântână 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – PAPANAŞI

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Bicarbonatul se cerne.

Tehnica preparării

- Brânza de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămâie, griş şi sare.
- Din această compoziție se modelează papanaşi în formă rotundă, se apasă în mijloc şi se prăjesc în ulei.
- Se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe farfurioară (câte doi papanaşi la o porție), cu smântână şi zahăr farin deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

OREZ CU MERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 10 porții
Orez	kg	0,250
Lapte	l	1,250
Zahăr	kg	0,100
Zahăr vanilat	kg	0,010
Scorțişoară	kg	0,001
Sare	kg	0,005
Mere	kg	0,500
Sirop de fructe	kg	0,200

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – OREZ CU MERE

Operații pregătitoare

- Orezul se alege de impurități şi se spală.
- Laptele se fierbe.
- Merele se spală, se curăță de coajă şi casa seminală şi se taie felii.
- Scorțişoara se macină.

Tehnica preparării

- Orezul se fierbe în lapte, amestecând continuu, pentru a nu se lipi deț vas.
- Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr, sare şi spre sfârşit, zahăr vanilat.
- Orezul fiert se toarnă în compotiere sau castronaşe mici.
- Feliile de mere se fierb în sirop, se aşază peste orez şi se presară scorțişoara.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră sau castronaş.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

OREZ CU LAPTE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Orez	kg	0,300
Lapte	l	1,300
Zahăr	kg	0,100
Scorțişoară	kg	0,003
Sare	kg	0,005

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC- OREZ CU LAPTE

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități şi se spală. Scorțişoara se macină.

Tehnica preparării

Laptele se fierbe. Când dă în clocot, se adaugă orezul, amestecând continuu. Se continuă fierberea, la foc moderat. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr şi sare, amestecând continuu să nu se lipească de vas.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau farfurioară, cu scorțişoară deasupra. Se poate servi cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

OREZ CU FRIŞCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Orez	kg	0,300
Lapte	l	1,300
Zahăr	kg	0,150
Zahăr vanilat	kg	0,010
Sare	kg	0,005
Pentru decor		
Frişcă	kg	0,250
Zahăr	kg	0,025
Zahăr vanilat	kg	0,005
Fructe confiate	kg	0,100
Sirop de fructe	kg	0,150

Gramaj pentru o porție de produs finit: 175 g

PROCES TEHNOLOGIC – OREZ CU FRIŞCĂ

Operații pregătitoare

- Laptele se fierbe.
- Orezul se alege de impurități şi se spală.
- Fructele confiate se taie cuburi.
- Frişca se bate, se adaugă zahăr şi zahăr vanilat şi se amestecă uşor pentru uniformizare.

Tehnica preparării

- În laptele fiert, când dă în clocot, se adaugă orezul şi se continuă fierberea, amestecând mereu pentru a nu se lipi de vas.
- Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr, sare, zahăr vanilat şi se continuă fierberea.
- Se lasă să se răcească puțin şi se toarnă în forme (ceşti de cafea) umezite cu apă şi se lasă să se răcească.
- Se scoate din forme, se aşază pe platou sau farfurioare şi se ornează (cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriț) cu câte o avelină din frişcă bătută.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu decor de fructe confiate.
- Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

OMLETĂ SUFLE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Ouă	kg	1,000
Gem sau dulceață	kg	0,300
Margarină	kg	0,100
Rom	kg	0,050
Zahăr farin	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 110 g

PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ SUFLE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

Tehnica preparării

- Albuşurile se bat spumă ; se amestecă cu gălbenuşuri şi sare.
- Compoziția obținută se toarnă peste margarina înfierbîntată şi se rumenesc pe ambele părți.
- Omleta se rulează, punându-se la mijloc gem sau dulceață.
- Se pudrează cu zahăr farin şi se stropeşte cu rom.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se serveşte flambat.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

OMLETĂ CU MERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mere	kg	1,000
Făină	kg	0,200
Scorțişoară	kg	0,002
Ulei	kg	0,075
Ouă	kg	0,500
Zahăr	kg	0,150
Răzătură de lămâie	kg	0,010
Unt	kg	0,050
Zahăr farin	kg	0,050
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC - OMLETĂ CU MERE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Merele se spală, se curăță de coajă, se rad şi se storc de suc.
- Făina se cerne.
- Scorțişoara se macină.

Tehnica preparării

- Albuşurile se bat spumă şi se amestecă uşor cu gălbenuşuri de ou, sare, jumătate din cantitatea de răzătură de lămâie şi făină.
- Din această compoziție se fac 10 omlete care se prăjesc pe o singură parte, în 50 g ulei.
- Merele se înăbuşă în unt, adăugind zahăr, scorțişoară şi răzătură de lămâie.
- Cu această compoziție se umplu omletele pe partea neprăjită şi se pliază în două sub formă de semicerc.
- Omletele se aşază pe un platou uns cu 25 g ulei, se pudrează cu zahăr farin şi se introduc la cuptor circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

MERE SUFLE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mere	kg	0,750
Făină	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Lapte	l	0,300
Zahăr	kg	0,075
Scorțişoară	kg	0,001
Ulei	kg	0,150
Zahăr farin	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - MERE SUFLE

Operații pregătitoare

- Merele se spală, se curăță de coajă şi casa seminală, se taie rondele de 2—3 mm grosime.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Făina se cerne.
- Zahărul farin se amestecă cu scorțişoara măcinată.
- Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

- Albuşurile se bat spumă, adăugind treptat zahăr.
- Laptele se amestecă cu 150 g făină, gălbenuşuri de ou şi albuşurile bătute spumă.
- Feliile de mere se trec prin făină (50 g), apoi prin compoziția de ou şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se serveşte cald, pudrat cu zahăr farin şi scorțişoară.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

MERE ÎN FOIETAJ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Mere	kg	1,200
Zahăr	kg	0,100
Scorţişoară	kg	0,001
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Foietaj crud*	kg	0,400
Făină	kg	0,025
Zahăr farin	kg	0,050
Ouă	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

- Merele se spală, li se scoate căsuța seminală cu un cuțit special şi se umplu cu zahăr amestecat cu scorțişoară măcinată şi vanilină sau zahăr vanilat.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se bat puțin pentru omogenizare.

Tehnica preparării

- Foietajul se întinde în foaie, cu grosimea de circa 1 cm, se taie în pătrate cu latura de circa 10 cm.
- In mijlocul fiecărui pătrat, se aşază câte un măr, se ung colțurile pătratului cu ou, se aduc peste măr şi se unesc.
- Se aşază într-o tavă stropită cu apă şi se coc la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin.
- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

MERE COAPTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Mere	kg	1,500
Scorţişoară	kg	0,005
Zahăr	kg	0,200
Zahăr farin	kg	0,020
Ulei	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – MERE COAPTE

Operaţii pregătitoare

- Merele de mărime egală se spală, se scoate casa seminală, cu un cuțit special.
- Scorţişoara se macină şi se amestecă cu zahăr tos.

Tehnica preparării

- Merele se umplu cu zahăr, se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se coc în cuptor la foc iute, 20—30 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald, pudrat cu zahăr farin.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

MINCIUNELE – rețetă



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Făină	kg	0,700
Ouă	kg	0,200
Smântână	kg	0,200
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Răzătură de lămâie	kg	0,015
Ulei	kg	0,150
Zahăr farin	kg	0,100
Sare	kg	0,005

Gramaj pentru o porție de produs finit (minciunele): 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – MINCIUNELE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Zahărul farin se cerne şi se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat.
- Făina se cerne pe planşetă, se face un gol în mijloc în care se pune smântână, ouă, răzătură de lămâie, sare.
- Se frământă o cocă omogenă de consistență potrivită, care se lasă în repaus, 10—15 minute.

Tehnica preparării

- Coca se întinde în foaie subțire cu grosimea de 3—4 mm şi se taie în romburi.
- Fiecare romb se crestează în mijloc şi se trece unul din colțuri prin crestătură, trăgînd uşor de ambele vârfuri (colțuri), obținând o fundulită.
- Se prăjesc în ulei şi se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveste cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

LAPTE DE PASĂRE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Lapte	l	2,000
Zahăr	kg	0,300
Ouă	kg	0,300
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – LAPTE DE PASĂRE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri.
- Laptele se fierbe cu 100 g zahăr.

Tehnica preparării

- Albuşurile se bat spumă cu telul, se adaugă treptat 100 g zahăr, continuând baterea până ce se formează o spumă tare.
- Din albuşul spumă, se iau găluşte cu lingura şi se pun în cratița cu lapte, la foc moderat unde se țin mai puțin de 2 minute, pe fiecare parte.
- Găluştele se scot într-un vas separat.
- Laptele se strecoară şi se lasă să se răcească.
- Gălbenuşurile de ou se amestecă bine cu 100 g zahăr, se adaugă puțin câte puțin lapte răcit şi se amestecă mereu pe foc moderat, pentru a nu se lipi de vas, până ce se îngroaşă puțin.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească.
- După ce s-a răcit, deasupra se aranjează găluştele de albuş.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

TARTE CU BRĂNZĂ DE VACI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Pentru aluat fraged		
Zahăr farin	kg	0,050
Unt	kg	0,150
Făină	kg	0,200
Sare	kg	0,010
Pentru umplutură		
Brânză de vaci	kg	0,300
Zahăr	kg	0,150
Ouă (4gălbenuşuri)	kg	0,100
Griş	kg	0,050
Lapte	l	0,200
Stafide	kg	0,030
Răzătură de lămâie	kg	0,010
Zahăr vanilat	kg	0,010
Pentru decor		
Ouă(4 albuşuri)	kg	0,050
Zahăr	kg	0,050

Fructe confiate	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g

PROCES TEHNOLOGIC – TARTE CU BRÂNZĂ DE VACI

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri.
- Stafidele se curăță de codițe şi se spală.
- Laptele se fierbe cu 150 g zahăr, când dă în clocot se adaugă grişul puțin câte puțin, amestecând mereu, pentru a nu se forma aglomerări.
- Se lasă să se răcească.
- Fructele confiate se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

- Se prepară aluat fraged din făină, unt, circa 75 ml apă, zahăr farin şi sare care se lasă la rece, 20 minute.
- Grişul fiert şi răcit se amestecă cu brânza de vaci, răzătură de lămâie, stafide, gălbenuşuri de ou şi zahăr vanilat.
- Aluatul fraged se împarte în 10 bucăți egale care se modelează în forme de tarte, se aşază pe o tavă, se coc la cuptor, pe jumătate.
- Tartele se umplu cu compoziția de brânză de vaci şi se introduc din nou în cuptor, pentru 10 minute.
- Albuşurile se bat spumă, se adaugă treptat 50 g zahăr, continuând baterea până ce se topesc cristalele de zahăr.
- Tartele se scot din cuptor şi se ornează fiecare cu câte o avelină de albuş cu ajutorul unui poş prevăzut cu şpriț.
- Pe fiecare avelină se aşază fructe confiate.
- Tartele se introduc în cuptor, la foc slab pentru a se coace albuşul fără să se coloreze.
- După răcire, tartele se scot din forme.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară (câte o tartă la porție).
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

TĂIȚEI CU NUCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	0,200
Făină	kg	0,600
Unt	kg	0,100
Zahăr	kg	0,100
Miez de nucă	kg	0,250
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC – TĂIȚEI CU NUCI

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Miezul de nucăse alege şi se macină cu maşina specială de nuci.

- Făina se cerne pe planşetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, sare, 100 ml apă şi se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute.
- Coca se întinde în foi subțiri, cu grosimea de circa 2 mm, se lasă să se zvânte, se face sul şi se taie tăiței de circa 3 cm lățime.
- Se lasă să se zvânte, se cern de făină.

Tehnica preparării

- Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare.
- După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească şi se trec sub jet de apă rece.
- Tăițeii fierți şi răciți se amestecă cu unt topit şi miezul de nucă măcinat, se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se serveşte cald, cu zahăr deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

TĂIȚEI CU MAC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	0,200
Făină	kg	0,600
Unt	kg	0,100
Zahăr	kg	0,150
Mac	kg	0,250
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

PROCES TEHNOLOGIC – TĂIȚEI CU MAC

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne pe planşetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, 100 ml apă şi se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită care se lasă în repaus 15 minute.
- Coca se întinde în foi subțiri, cu grosimea de circa 2 mm, se lasă să se zvânte, se face sul şi se taie tăiței de circa 3 cm lățime.
- Se lasă să se zvânte, se cern de făină.
- Macul se spală, se usucă şi se macină cu maşina specială pentru mac sau se pisează.

Tehnica preparării

- Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare.
- După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească şi se trec sub jet de apă rece.
- Tăițeii fierți şi răciți se amestecă cu unt topit şi mac, se gratinează la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald, cu zahăr deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

TĂIȚEI CU BRÂNZĂ DE VACI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 10 porții
Ouă	kg	0,200
Făină	kg	0,600
Unt	kg	0,100
Zahăr	kg	0,100
Brânză de vaci	kg	0,700
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: tăiței cu brânză de vaci 300 g

PROCES TEHNOLOGIC – TĂIȚEI CU BRÂNZĂ DE VACI

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne pe planşetă şi se face un gol în mijloc în care se pun ouă, sare, 100 ml apă şi se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită care se lasă în repaus 15 minute.
- Coca se întinde în foi subțiri de circa 2 mm, se lasă să se zvânte, se face sul şi se taie tăiței de circa 3 cm lățime.
- Tăițeii se lasă să se zvânte, se cern de făină.

Tehnica preparării

- Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare.
- După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească şi se trec sub jet de apă rece.
- Se amestecă cu unt topit, brânză de vaci şi se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald cu zahăr deasupra.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

ŞTRUDEL CU MERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,350
Unt	kg	0,100
Ulei	kg	0,050
Sare	kg	0,005
Pentru umplutură		
Mere	kg	1,000
Zahăr	kg	0,100
Pesmet	kg	0,075
Scorţişoară	kg	0,001
Vanilină sauZahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Zahăr farin	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

ROCES TEHNOLOGIC- ŞTRUDEL CU MERE

Operații pregătitoare

- Merele se spală, se curăță de coajă şi se rad.
- Făina şi pesmetul se cern.
- Scorțişoara se macină.

Tehnica preparării

- Făina (325 g) se frământă cu unt, apă (circa 150 ml) şi sare, obținând o cocă omogenă, de consistență potrivită.
- Coca se lasă în repaus circa 20 minute, pe o față de masă presărată cu făină.
- Se întinde o foaie subțire care se lasă să se usuce 5—10 minute.
- Merele se amestecă cu zahăr, pesmet, scorțişoară, vanilină sau zahăr vanilat.
- Foaia se stropeşte cu 25 g ulei, pe jumătate din suprafață se pun merele rase, se îndoaie marginile foii în interior şi se rulează.
- Se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se unge suprafața ruloului cu ulei.
- Se coace la cuptor, cu temperatură moderată.
- Ştrudelul copt se pudrează cu zahăr farin şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioare.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

SUFLEU DE VANILIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Ouă	kg	0,750
Făină	kg	0,200
Lapte	l	1,000
Unt	kg	0,100
Zahăr	kg	0,250
Zahăr farin	kg	0,50
Vanilină	kg	0,00025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- SUFLEU DE VANILIE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Laptele se fierbe.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Gălbenuşurile de ou se amestecă cu 100 g zahăr, făină, 200 ml lapte rece şi unt topit 50 g.
- Compoziția se subțiază cu restul de lapte cald (800 ml) şi se fierbe la un foc moderat, 10 minute.
- Se adaugă vanilina şi se lasă să se răcească.
- Albuşurile se bat spumă, se adaugă treptat 150 g zahăr şi se amestecă cu crema fiartă şi răcită.
- Compoziția obținută se porționează în țambale unse cu unt (50 g) şi tapetate cu făină.
- Se introduc la cuptor la început cu temperatură mică şi apoi moderată.

- Durata tratamentului termic, este în funcție de mărimea țambalului.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în țambalul în care a fost pregătit.
- Se serveşte cald, pudrat cu zahăr farin.
- Se serveşte fierbinte, (imediat după ce s-a copt).

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

SALATĂ DE PORTOCALE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Portocale	kg	1,250
Rom	l	0,050
Coniac sau lichior triple'sec	l	0,050
Vermut sau vin alb	l	0,025
Zahăr	kg	0,100

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE PORTOCALE

Operații pregătitoare

- Portocalele se spală, se rade partea galbenă, iar partea albă de coajă se scoate de pe miez şi se taie fâşii subțiri.
- Miezul de portocală se desface în felii şi se taie bucăți în lungime.

Tehnica preparării

- Coaja albă de portocală tăiată se fierbe în apă, circa 5 minute, se îndepărtează apa.
- Se pun din nou la fiert cu 200 ml apă şi zahăr.
- După fierbere, se lasă să se răcească.
- Coaja de portocală se aşază în salatieră; deasupra se pun feliile de portocale şi se toarnă siropul răcit, amestecat cu rom, coniac sau triple-sec şi vermut.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în salatieră.
- Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

SALATĂ DE CĂPŞUNI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Căpşuni	kg	2,000
Zahăr farin	kg	0,200
Lichior triple— sec	l	0,050
Frişcă bătută	kg	0,500

Gramaj pentru o porție de produs finit: căpşuni 200 g, frişcă 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE CĂPŞUNI

Operații pregătitoare

- Căpşunile se spală, se curăță de codițe şi frunze, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine.

Tehnica preparării

- Căpşunile se porționează în compotiere sau cupe, se adaugă zahăr farin (20 g) la o porție, se stropesc cu lichior, se mențin la frigider, circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră sau cupă, ornat cu avelină din frişcă deasupra.
- Se serveşte rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

PLĂCINTĂ CU MERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,400
Ouă	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Smântână	kg	0,050
Zahăr farin	kg	0,100
Zahăr vanilat	kg	0,005
Sare	kg	0,005
Bicarbonat	kg	0,001
Pentru umplutură		
Mere	kg	1,000
Scorțişoară	kg	0,002
Zahăr	kg	0,200
Pesmet	kg	0,050
Zahăr vanilat	kg	0,010
Zahăr farin	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – PLĂCINTĂ CU MERE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă.
- Pesmetul se cerne.
- Merele se spală, se curăță de coajă şi se rad.
- Făina se cerne pe planşetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, zahăr farin, smântână, untură sau ulei, bicarbonat, zahăr vanilat şi sare.
- Se frământă o cocă fragedă de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute.
- Scorțişoara se macină.

Tehnica preparării

- Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosime de 6—7 mm.
- Una din foi se aşază într-o tavă şi se coace pe jumătate la cuptor.
- Merele rase, se amestecă cu pesmet, zahăr, scorțişoară, zahăr vanilat şi se pun în tavă peste foaia coaptă pe jumătate.

- Se acoperă cu cea de-a doua foaie şi se introduce la cuptor, cu temperatura moderată pentru a se coace.
- Plăcinta coaptă se pudrează cu zahăr farin şi se lasă să se răcească, se porționează în bucăți pătrate.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI ŞI STAFIDE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,400
Ouă	kg	0,100
Untură	kg	0,100
Smântână	kg	0,075
Zahăr farin	kg	0,125
Zahăr vanilat	kg	0,010
Sare	kg	0,005
Bicarbonat	kg	0,001
Pentru umplutură		
Brânză de vaci	kg	0,500
Griş	kg	0,025
Stafide	kg	0,050
Zahăr	kg	0,150
Răzătură de lămâie	kg	0,015
Zahăr vanilat	kg	0,010
Ouă	kg	0,150

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC- PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI ŞI STAFIDE

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Zahărul farin se cerne.
- Făina se cerne pe planşetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, 100 g zahăr farin, smântână, untură, bicarbonat, sare.
- Se frământă o cocă fragedă, de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute.
- Stafidele se curăță de codițe, se spală şi se scurg de apă.

Tehnica preparării

- Coca se împarte în două părți egale şi se întinde în foi cu grosimea de 6—7 mm.
- Una din foi se aşază într-o tavă şi se coace pe jumătate la cuptor.

- Brânza de vaci se amestecă cu zahăr, stafide, griş, zahăr vanilat, ouă şi răzătură de lămâie şi se aşază în tavă peste foaia coaptă pe jumătate.
- Se acoperă cu cea de a doua foaie şi se introduce la cuptor, la temperatură moderată pentru a se coace.
- Plăcinta coaptă se pudrează cu zahăr farin, se lasă să se răcească şi se porţionează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,400
Ouă	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Smântână	kg	0,050
Zahăr farin	kg	0,125
Zahăr vanilat	kg	0,010
Sare	kg	0,005
Bicarbonat	kg	0,001
Pentru umplutură		
Brânză de vaci	kg	0,500
Griş	kg	0,050
Zahăr	kg	0,150
Răzătură de lămâie	kg	0,015
Zahăr vanilat	kg	0,010
Ouă	kg	0,150

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC - **PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI**

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne pe planşetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, smântână, untură sau ulei, bicarbonat, 100 g zahăr farin, sare şi zahăr vanilat.
- Se frământă o cocă fragedă, de consistență potrivită şi se lasă în repaus 15 minute.
- Brânza de vaci se amestecă cu 150 g zahăr, 150 g ouă, griş, răzătură de lămâie şi zahăr vanilat.

Tehnica preparării

- Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosimea de 6—7 mm.
- Una din foi se aşază într-o tavă şi se coace pe jumătate la cuptor.
- Se scoate tava din cuptor, se aşază umplutura din brânză de vaci, se acoperă cu cea de a doua foaie.
- Se coace la cuptor, cu temperatură moderată.
- Plăcinta coaptă, se pudrează cu zahăr farin (25 g).
- Se lasă să se răcească şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

PIROŞTI CU BRÂNZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Făină	kg	0,350
Lapte	l	0,175
Ouă	kg	0,050
Drojdie comprimată	kg	0,010
Bicarbonat	kg	0,001
Zahăr	kg	0,025
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,005
Pentru umplutură		
Brânză telemea	kg	0,150
Griş	kg	0,030
Zahăr	kg	0,025
Lapte	l	0,100
Zahăr vanilat	kg	0,010
Zahăr farin	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g

PROCES TEHNOLOGIC- PIROŞTI CU BRÂNZĂ

Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe.
- Din 50 g făină, drojdie de bere şi puțin lapte cald (25 ml) se prepară maia şi se lasă la dospit.
- În 150 ml lapte se dizolvă 100 g zahăr, sare şi bicarbonat.
- Oul se spală, se dezinfectează şi se trece prin jet de apă rece.
- Brânza telemea se spală şi se rade fin.
- Grişul se fierbe în lapte cu zahăr, se lasă să se răcească şi se amestecă cu brânză şi zahăr vanilat.

Tehnica preparării

- Maiaua se frământă cu 300 g făină, 50 g ou, lapte şi 25 g ulei, obținând o cocă de consistență potrivită care se lasă la dospit.
- Coca dospită se întinde în foaie, pe planşetă şi se decupează bucăți cu un pahar sau o formă rotundă.
- Pe fiecare bucată se pune din umplutura de brânză, se umezeşte cu apă pe margine (jumătate de cerc) şi se împătureşte, obținând o formă semiovală.
- Piroştile obținute se lasă să crească şi se rumenesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin.

- Se serveşte cald.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete _ |

LIMBĂ CU SOS TOMAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Țelină rădăcină	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Sos tomat*	kg	1,300
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 120 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ CU SOS TOMAT

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se crestează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba se pune la fiert în apă rece. cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină şi se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță şi se taie în bucăți (câte 2 la o porție). Sosul tomat se adaugă peste bucățile de limbă şi se fierb împreună 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

LIMBĂ CU TARHON



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Tarhon verde	kg	0,600
Sos brun*	kg	1,100
Vin alb	l	0,100

Pătrunjel verde	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 130 g

PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ DE VITĂ CU TARHON

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Tarhonul se curăță, se spală, se opăreşte în apă cu oțet şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină şi se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță şi se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Sosul brun şi tarhonul se adaugă peste bucățile de limbă şi se fierb împreună, 5—10 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin. Morcovii şi țelina se scot separat, se taie cuburi şi se țin la cald, într-un vas cu supă în care au fiert.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau: farfurie cu garnitură de legume şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

LIMBĂ RASOL CU LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Țelină rădăcină	kg	0,200
Morcovi	kg	0,800
Ceapă	kg	0,150
Cartofi	kg	1,500
Hrean	kg	0,400
Pătrunjel rădăcină	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, legume și cartofi 160 g, hrean 20 g

PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ RASOL CU LEGUME

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină şi țelina se curăță şi se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin şi se amestecă cu oțet şi sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, țelină şi se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță, se taie felii (câte 2

bucăți la o porție) şi se mențin la cald în supa strecurată. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi țelina se scot separat, se taie cuburi şi se țin la cald în supa în care au fiert. Se prepară sos din hrean, oțet diluat şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau, farfurie, însoțit de legume şi cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald, cu sos de hrean în sosieră.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

LIMBĂ RASOL CU CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Unt	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ RASOL CU CARTOFI

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, țelina şi pătrunjelul rădăcină se curăță şi se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină şi se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță, se taie felii (câte 2 bucăți la o porție) şi se menține la cald în supa strecurată. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi țelina se scot separat, se taie cuburi şi se țin la cald într-un vas cu supa în care au fiert.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, unt şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

LIMBĂ PANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050

Cartofi	kg	3,000
Pesmet	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Ouă	kg	0,125
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 75 g

PROCES TEHNOLOGIC- LIMBĂ PANE

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină şi se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță şi se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Bucățile de limbă se trec prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez, paste făinoase s. a.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

LIMBĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Sos de smântână*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Unt	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, cartofi 120 g, sos cu unt 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi țelina rădăcină se curăță, se spală şi se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină şi se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de de pieliță şi se taie felii (câte 2 bucăți la o porție). Morcovii fierți se taie felii pentru decor. Sosul de smântână se toarnă peste bucățile de limbă şi se fierb împreună 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau, farfurie, cu decor din felii de morcov, cu garnitură de cartofi natur, cu unt şi pătrunjel verde deasupra. Se poate servi şi cu garnituri din paste făinoase, orez şi altele. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

LIMBĂ CU SOS PICANT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Țelină rădăcină	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Cartofi	kg	3,000
Sos picant*	kg	1,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 100 g, cartofi 180 g

PROCES TEHNOLOGIC- LIMBĂ CU SOS PICANT

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală clin nou. Țelina, morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină şi se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță şi se taie felii (câte 2 la o porție). Sosul picant se adaugă peste bucățile de limbă şi se fierb împreună 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, pătrunjel verde deasupra şi decor de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

LIMBĂ CU SOS MADERA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Sos Madera*	kg	1,100
Foi de dafin	kg	0,00025

Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- LIMBĂ CU SOS MADERA

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină şi se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță şi se taie bucăți (câte 2 pentru o porție). Sosul Madera se adaugă peste bucățile de limbă împreună cu foi de dafin şi se fierb 10—15 minute. Morcovii şi țelina se scot separat, se taie cuburi, se țin la cald în supa în care a fiert.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau. farfurie, cu garnitură de legume şi pătrunjei verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

LIMBĂ CU SOS ALB



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Unt	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ouă (3 gălbenuşuri)	kg	0,100
Făină	kg	0,150
Smântână	kg	0,100
Orez	kg	0,300
Lămâie	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, orez 90 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ CU SOS ALB

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă albuşurile de gălbenuşuri. Orezul se alege de impurități, se spală şi se scurge de apă. Lămâia se spală şi se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, ţelină şi se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăţă de pieliţă şi se taie felii (câte 2 bucăţi la o porţie). Separat se prepară un sos din unt încălzit, făină dizolvată în supa în care a fiert limba (500 g), smântână, sare şi gălbenuşuri. Sosul se adaugă peste bucăţile de limbă şi se fierbe 15 minute. Se adaugă suc de lămâie. Orezul se fierbe în supa în care a fiert limba.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : limbă şi sos cu garnitură de orez şi cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

LIMBĂ CU MĂSLINE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Ţelină rădăcină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Vin roşu	l	0,100
Măsline	kg	0,250
Lămâie	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porţie de produs finit: limbă 60 g, sos 100 g, măsline 25 g

PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ CU MĂSLINE

Operaţii pregătitoare

Limba de vită se curăţă, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi ţelina se curăţă, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi se taie felii subţiri. Măslinele se spală, se opăresc şi se îndepărtează apa. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Făina se cerne.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma. Ceapa se înăbuşă în ulei cu apă (100 ml), se adaugă morcovi, ţelină, sare, piper şi se continuă înăbuşirea; se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, se completează cu supa în care a fiert limba şi se fierb circa 30 minute. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăţă de pieliţă şi se taie în felii (câte 2 bucăţi pentru o porţie). Sosul se pasează peste bucăţile de limbă şi se fierb împreună 10—-15 minute, adăugând măsline şi spre sfârşit vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăţi limbă la o porţie) cu sos, măsline, decor din felii de lămâie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

LIMBĂ BREZE CU PIREU DE SPANAC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Limbă de vită fără şlung	kg	1,000
Pireu de spanac*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Usturoi	kg	0,025
Foi de dafin	kg	0,00025
Cimbru	kg	0,005
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 100 g, spanac 90 g

PROCES TEHNOLOGIC- LIMBĂ BREZE CU PIREU DE SPANAC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Limba, ceapa, morcovii şi țelina se înăbuşă în ulei cu apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 litri), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru şi sare şi se fierbe înăbuşit circa 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță şi se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă şi se fierb împreună 5—10 minute. Spre sfârşit , se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu garnitură de piure de spanac. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

SUFLEU SURPRIZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Înghețată	kg	1,300
Ouă (20 de albuşuri)	kg	0,500
Zahăr	kg	0,200

Rom pentru flambat	l	0,075
Vanilină sau Zahăr vanilat	kg kg	0,00025 0,010
Pentru blat		
Făină	kg	0,100
Zahăr	kg	0,075
Ouă	kg	0,150
Pentru sirop		
Zahăr	kg	0,050
Rom	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- SUFLEU SURPRIZĂ

Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Blatul se prepară astfel : gălbenuşurile (75 g) se spumează cu 50 g zahăr. Albuşurile de ou (75 g) se bat spumă separat se adaugă 50 g zahăr şi se continuă baterea până ce se formează o spumă tare. Albuşurile se amestecă uşor cu gălbenuşuri, adăugând treptat făina.
- Compoziția obținută se aşază într-o formă tapetată cu hârtie, se nivelează suprafața şi se coace la cuptor cu temperatură moderată.
- Blatul copt se lasă să se răcească, se desprinde hârtia şi se taie în bucăți late de 5—6 cm.
- Siropul se prepară astfel: se fierbe 50 g zahăr cu 100 ml apă, 5—10 minute, se răceşte şi se adaugă rom.
- Bezeaua se prepară astfel: albuşurile (20 buc.) se bat spumă adăugând treptat 200 g zahăr, vanilină sau zahăr vanilat şi se continuă baterea, până ce se topesc cristalele de zahăr.
- Bucățile de blat se aşază pe platou metalic, se însiropează (trampează) cu sirop ; peste acestea se aşază înghețata şi se acoperă cu bezea de albuş, astfel încît să nu se vadă blatul sau înghețata.
- Platoul se introduce la cuptor cu foc iute, 5 minute pentru a se întări bezeaua.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platoul pe care a fost preparat.
- În momentul prezentării la masă se stropeşte cu rom şi se dă foc.
- Se serveşte imediat.

Postat în Dulciuri de bucătărie, Rețete |

PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ CU PIREU DIN CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100
Ulei	kg	0,100
Supă de oase*	kg	0,400
Pireu de cartofi	kg	1,500

Mazăre sote*	kg	0,450
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, pireu cartofi 150 g, mazăre sote 45 g

PROCES TEHNOLOGIC- PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ CU PIREU DIN CARTOFI

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se condimentează cu piper. Se aşază într-o tavă cu ulei şi supă de oase şi se înăbuşă la cuptor, circa 2 ore. Din când în când, se stropeşte cu jiul format. Se scoate carnea, se răceşte şi se porționează (câte 2 bucăți la o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din sote de mazăre şi pireu de cartofi, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

PRUNE CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Prune uscate	kg	1,000
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Pastă de tomate	kg	0,100
Zahăr	kg	0,100
Sare	kg	0,030
Supă de oase*	kg	0,400

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, prune 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- PRUNE CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Prunele se spală cu apă fierbinte apoi cu apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se înăbuşă în ulei cu supă (100 g) şi se scoate în alt vas, se adaugă supa, se acoperă vasul cu un capac şi se fierbe circa 90 minute. În jiul rămas de la înăbuşirea cărnii, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, circa 1 1 apă fiartă, sare şi se fierb 30 minute. Sosul format se toarnă peste carne, se adaugă prunele şi se fierb împreună circa 30 minute. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă, se adaugă puțină apă şi se toarnă în sos, continuând fierberea circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

PILAF CU CREIER DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Creier de vită	kg	0,850
Orez	kg	0,700
Supă de oase*	kg	1,600
Piper boabe	kg	0,002
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,150
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Unt	kg	0,100
Oțet 9 grade	l	0,025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: creier 50 g, pilaf 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- PILAF CU CREIER DE VITĂ

Operații pregătitoare

Creierul de vită se curăță de pielițe, într-un vas cu apă rece ; după curățire, se spală şi se ține în apă rece cu sare, timp de 20 minute. Ceapa, morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală şi se scurge de apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii şi pătrunjelul rădăcină se fierb în apă cu piper şi sare. Când legumele sunt fierte, se adaugă oțet şi creierul şi se continuă fierberea 10—15 minute. Creierul fiert se scoate din lichidul de fierbere şi se menține la cald în supă (200 g). Orezul se înăbuşă în 75 g unt, se adaugă supa rămasă şi se fierbe în vas acoperit, la cuptor. Creierul se porționează, se aşază în forme, se acoperă cu pilaf şi se răstoarnă pe platou sau farfurie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu unt deasupra.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

PAPRICAŞ DIN CARNE DE VITĂ CU GĂLUŞTE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,050
Vin alb	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050

Sare	kg	2,000
Pentru găluște		
Untură sau ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,350
Pătrunjel verde	kg	0,025
Ouă	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, găluște 100 g, sos 100 g.

PROCES TEHNOLOGIC – PAPRICAŞ DIN CARNE DE VITĂ **CU GĂLUŞTE**

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie 2—3 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în 150 g untură sau ulei cu puțină apă (150 ml). Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare, apă fiartă (circa 1 1) şi se fierb 30 minute. Când carnea este fiartă se adaugă vin şi găluşte şi se fierb împreună 5—10 minute. Găluştele se pregătesc astfel: Se amestecă făină, ouă, untură sau ulei, piper, pătrunjel verde, sare şi apă şi se prepară compoziția de găluşte. Se aşază pe tocător de lemn şi se împarte în fâşii lungi cu lățimea de 2—3 cm, din care, cu ajutorul lamei cuțitului, se desprind bucăți de circa 1 cm, care se pun direct în vasul cu apă clocotită cu sare. Se fierb circa 10 minute,se scot, se scurg de apă şi se introduc în papricaş. Găluştele se pot prepara şi după procedeul următor : într-un vas se fierbe 200 ml apă cu 100 g untură sau ulei şi sare. Se adaugă făină (350 g) în bloc, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin şi se adaugă 4 ouă, unul câte unul, amestecând bine, după fiecare. Se adaugă piper şi pătrunjel verde. Din această compoziție se formează găluşte cu lingurița, care se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare. Găluştele fierte se scot din lichidul de fierbere, se scurg de apă şi se introduc în papricaş.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

PAPRICAŞ DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,004
Usturoi	kg	0,025
Cartofi	kg	2,000
Cimbru	kg	0,001

Foi de dafin	kg	0,0005
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- PAPRICAŞ DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI

Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală şi se taie 2—3 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală şi se taie felii în lungime, în 4—6 bucăți. Usturoiul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml).

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în 100 g untură sau ulei, cu puțină apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei dulce, foi de dafin, usturoi, cimbru, piper, apă fiartă (circa 1 1) şi sare şi se fierbe 15—20 minute. Separat, cartofii se înăbuşă în 50 g untură sau ulei, într-un vas acoperit cu capac şi se introduc la papricaş. Se mai fierb împreună, 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

OSTROPEL CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Păstârnac	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Usturoi	kg	0,050
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,000
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- OSTROPEL CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală şi se porționează. Ceapa, morcovii, păstârnacul şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă în 75 g untură sau ulei, cu puțină supă (75 g). Se adaugă treutat sună de oase (circa 250 s), pînă ce carnea este aproape fiartă. Separat, se înăbuşă ceapă, morcovi şi păstârnac în cantitatea rămasă de untură sau ulei (75 g) cu 75 g supă. Se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apă rece, usturoi, sare, supă (circa 500 g) şi se fierbe circa 15—20 minute. Sosul rezultat se pasează peste *bucățile de carne şi se fierb împreună 10—15 minute.*

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

MUŞCHI DE VITĂ UMPLUT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Muşchi de vită	kg	0,750
Carne de porc calitatea I	kg	0,250
Orez	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,300
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Smântână	kg	0,100
Cartofi	kg	2,000
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,200
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Vin alb	l	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,075
Foi de dafin	kg	0,00035
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: muşchi umplut 70 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- MUŞCHI DE VITĂ UMPLUT

Operații pregătitoare

Muşchiul de vită se spală şi se scoate mijlocul. Carnea de porc se spală, se curăță, se taie bucăți şi se toacă cu maşina cu sită deasă, împreună cu carnea rezultată din mijlocul muşchiului. Orezul se alege, se spală, se fierbe în apă cu sare şi se răceşte. Castraveții se spală, se curăță de coajă şi semințe, se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de| apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

In 75 g ulei şi puțină apă (75 ml) se înăbuşă jumătate din cantitatea de ceapă împreună cu carnea tocată. Se răceşte şi se toacă din nou cu maşina. La compoziția de carne se adaugă orez fiert, castraveți murați, sare, piper, ouă şi se amestecă pentru omogenizare. Cu această compoziție se umple muşchiul care se înăbuşă la cuptor, în 75 g ulei cu 100 ml apă ; din când în când, se stropeşte cu jiul format. Când este gata, se scoate separat. In jiul format se înăbuşă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, vin şi se fierb circa 30 minute. Sosul se pasează peste ruloul de carne, se adaugă smântână şi se mai fierb împreună încă 10 minute. La servire, ruloul se porționează (câte două bucăți la o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu sos şi garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

MUŞCHI DE VITĂ ÎN FOIETAJ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Muşchi de vită	kg	1,200
Ulei	kg	0,100
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg	0,300 0,150
Ceapă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,100
Foietaj crud*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,001
Salată verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 140 g

PROCES TEHNOLOGIC – MUŞCHI DE VITĂ ÎN FOIETAJ

Operații pregătitoare

Muşchiul de vită se spală, se zvântă şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie mărunt. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde şi ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Muşchiul ele vită se unge cu 50 g ulei, se frige la cuptor pe ambele părți, astfel încît mijlocul să rămînă roz. Se lasă să se răcească. Separat se înăbuşă ceapa cu ciupercile în 50 g ulei. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, piper, pătrunjel verde, un ou şi se amestecă bine. Foietajul se întinde în foaie cu grosimea de 0,5 cm, de formă dreptunghiulară ; se aşază în lungimea foii compoziția cu ciuperci, deasupra bucata de muşchi, se rulează în foie- taj şi se aşază în tava stropită cu apă. Suprafața ruloului se ornează cu fâşii din foietaj, se unge cu ou şi se coace la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat. Ruloul copt se lasă să se răcească puțin, se îndepărtează marginile şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor de salată verde. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

MUŞCHI DE VITĂ CU COSTIȚĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mușchi de vită	kg	1,050
Costiță afumată	kg	0,150
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Ardei gras	kg	0,200
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,025
Usturoi	kg	0,025
Ceapă	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Pastă de tomate	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, costiță și sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC-MUŞCHI DE VITĂ CU COSTIȚĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Costița se taie în felii subțiri. Ardeiul gras se curăță, se spală, .se taie în fâşii. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde, se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Roşiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă cantitatea de apă necesară, se fierb circa 30 minute şi se scot în alt vas. În jiul format se înăbuşă ceapă, usturoi, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, costiță, ardei gras, roşii, circa 500 ml apă fiartă, piper, sare şi se continuă fierberea încă 30 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin şi pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri clin cartofi, legume, orez, paste făinoase. Se serveşte cald.

Postat în Rețete |

MUŞCHI DE VITĂ CU CIUPERCI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Mușchi de vită	kg	1,050
Ulei	kg	0,125
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,900 0,450
Sos brun*	kg	0,700

Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Pâine albă	kg	0,350
Vin alb	l	0,100
Unt	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, ciuperci și sos 120 g

PROCES TEHNOLOGIC- MUŞCHI DE VITĂ CU CIUPERCI

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți şi se săreazä. Ciupercile proaspete se curăță, se spală, se taie felii. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie felii. Pătrunjelul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pâinea se curăță de coajă, se taie felii (10 bucăți pentru crutoane).

Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei (25 g), se frige la grătar. Ciupercile se înăbuşă în unt, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper, sare, sos bruh şi se fierb 15 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin. Feliile de pâine se prăjesc în ulei (100 g).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : pe fiecare cruton se montează o bucată de muşchi, peste care se toarnă sosul cu ciuperci şi se presară pătrunjel verde. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnituri din cartofi, legume, cu decor din roşii.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

MORCOVI CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,050
Morcovi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Zahăr	kg	0,030
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, morcovi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- MORCOVI CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționeză în 10 bucăți. Morcovii se curăță, se spală, se taie în felii lungi (bastoane) de 2—3 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează, se înăbuşă în ulei cu puțină apă (150 ml), se adaugă apa necesară şi se fierbe circa 60 minute. Se scoate separat. În jiul rămas, se înăbuşă morcovi, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, zahăr,

pastă de tomate, sare şi se continuă fierberea circa 30 minute. Se adaugă carnea fiartă şi se continuă fierberea încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel ★ |

MAZĂRE CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,100
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	1,650 0,800
Mazăre verde proaspătă sau Conservă	kg kg	1,350 0,800
Zahăr	kg	0,040
Mărar verde	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, mazăre 80 g, sos 120 g.

PROCES TEHNOLOGIC - MAZĂRE CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Mazărea proaspătă se curăță, se spală şi se fierbe. Dacă se foloseşte mazăre conservă, se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării.

Carnea se săreazǎ şi se înăbuşă în ulei cu puțină supă de oase 100 g. Se scot bucățile de carne şi în jiul format se înăbuşă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, supa rămasă şi se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne şi se fierb împreună circa 90 minute. Se adaugă mazăre, zahăr, sare şi se mai fierb circa 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă roşii şi jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel ★ |

ŞNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE ARDEI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 10 porții
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850
Supă de oase*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Chimen	kg	0,003
Usturoi	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,075
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,300
Făină	kg	0,100
Vin alb	kg	0,100
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE ARDEI

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat şi se sărează. Ceapa şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii graşi se spală, se curăță şi se taie fâşii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbuşă în ulei cu 100 g supă şi se scot separat. În jiul rămas se înăbuşă ceapa şi ardeiul gras. Se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, chimen, piper, sare, usturoi, supă de oase şi se fierb 20—30 minute. Sosul obținut se pasează peste şnițele şi se fierb împreună circa o oră. Spre sfârşit se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se poate servi şi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez ş.a. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

ŞNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850
Ceapă	kg	0,300
Boia de ardei dulce	kg	0,005

Făină	kg	0,100
Ardei gras	kg	0,100
Orez	kg	0,350
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne 55 g, orez 100 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU OREZ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii graşi se spală, se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală şi se scurge de apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) şi se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 g supă. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 g supă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei şi supă (circa 500 g), se fierb 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste şnițele şi se fierb împreună 30—40 minute, se adaugă ardei gras, sare şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Separat din orez, ulei (50 g), supa rămasă şi sare se prepară garnitura de orez.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU CEAPĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850
Supă de oase*	kg	1,500
Ceapă	kg	0,600
Făină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,004
Foi de dafin	kg	0,0005
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, sos cu ceapă 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU CEAPĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri (peştişori). Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbuşă în 75 g ulei cu puțină supă (75 g) şi se scot separat. Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei cu puțină supă (75 g), se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, piper, foi de dafin, sare, supă de oase (circa 1,300 kg) şi se fierb circa 10 minute. Sosul se strecoară peste came şi se fierb împreună circa o oră. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, pilaf, diferite garnituri din legume. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850
Făină	kg	0,100
Muștar	kg	0,050
Zahăr	kg	0,040
Ulei	kg	0,100
Smântână	kg	0,200
Supă de oase*	kg	1,500
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat şi se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbuşă în ulei, cu puțină supă de oase (100 g), se scot separat. In jiul format, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, supa de oase, zahăr, muştar, piper, sare, smântână şi se fierb circa 10 minute. Şnițelele se adaugă în sos şi se fierb împreună circa o oră.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, diferite garnituri din legume, pilaf şi altele. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

RULOU DIN CARNE DE VITĂ UMPLUT CU MACAROANE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000
Macaroane	kg	0,150

Șuncă presată	kg	0,200
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Muștar	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Smântână	kg	0,200
Ouă	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,0005
Supă de oase*	kg	0,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou umplut 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- RULOU DIN CARNE DE VITĂ UMPLUT CU MACAROANE

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat şi se sărează. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb circa 15 minute, se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute, se trec sub jet de apă rece şi se taie bucăți de 2—3 cm lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Şunca presată se taie fâşii subțiri (julien). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Macaroanele se amestecă cu ouă, şuncă, piper şi sare. Cu această compoziție se umplu bucățile de carne care se rulează şi se prind cu scobitori. Rulourile obținute se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi 50 g supă şi se înăbuşă la cuptor 30—40 minute. Separat în 50 g ulei şi 50 g supă se înăbuşă ceapă, morcovi, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, supă (circa 400 g), foi de dafin, sare, muştar şi se fierb circa 20 minute. Sosul rezultat se pasează peste rulouri şi se fierb 10 minute, adăugând smântână şi spre sfârşit vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ROSBRAT CU LEGUME (ARDELENESC)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Vrăbioară de vită fără os	kg	1,100
Morcovi	kg	0,200
Păstârnac	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100
Ardei gras	kg	0,300

Făină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,600
Cartofi	kg	2,000
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Vin roșu	l	0,100
Smântână	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Roșii proaspete	kg	0,500
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos și legume 90 g, smântână 20 g

PROCES TEHNOLOGIC- ROSBRAT CU LEGUME (ARDELENESC)

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Morcovii, țelina, păstârnacul, ceapa, ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri (julien). Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Roşiile se spală şi se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în ulei (50 g) cu 50 g supă şi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbuşă ceapa cu 100 g supă, se adaugă pastă de tomate, supă (1,250 kg), sare, piper şi se fierb 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste carne şi se continuă fierberea. Morcovii, țelina şi păstârnacul se înăbuşă în, 100 g ulei cu 100 g supă, apoi se adaugă peste carne şi se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă ardei gras, roşii şi se fierb împreună încă 10 minute. Spre sfârşit se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

_ Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu legume, sos şi garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra şi smântână. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ROŞII CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Roșii proaspete sau Conservă	kg	2,700 1,350
Ceapă	kg	0,300
Făină	kg	0,050
Usturoi	kg	0,030
Pastă de tomate	kg	0,100

Zahăr	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, roșii cu sos 250 g

PROCES TEHNOLOGIC- ROŞII CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapă, usturoi şi sare. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece şi pastă de tomate. Se completează lichidul necesar fierberii cu apă fiartă (2 1) şi se continuă fierberea, 2 ore. Roşiile se aşază într-o tavă cu untură sau ulei (50 g) şi puțină apă (50 ml) şi se introduc la cuptor, timp de 10 minute. Când carnea este fiartă, se adaugă roşii, piper, zahăr şi se continuă fierberea 5—10 minute, la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

RASOL DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100
Morcovi	kg	0,900
Țelină rădăcină	kg	0,400
Cartofi	kg	1,500
Varză albă	kg	0,400
Ceapă	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Fasole verde conservă	kg	0,300
Unt	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- RASOL DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Morcovii, țelina, ceapa şi varza albă se curăță şi se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală şi se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se îndepărtează spuma. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, varză albă şi se continuă fierberea. Carnea fiartă se scoate din supă, se lasă să se răcească, se taie în 10 bucăți, menținându-se la cald, în supa strecurată într-un vas separat. Morcovii şi țelina se scot din supă, se taie cuburi şi se adaugă peste bucățile de rasol. Fasolea verde se înăbuşă în unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din legume, cartofi natur, fasole verde sote, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

RAMSTEC GERMAN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vrăbioară de vită fără os	kg	1,100
Ouă	kg	0,500
Ceapă	kg	0,300
Ulei	kg	0,150
Cartofi	kg	3,000
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 180 g, ou cu ceapă 50 g

PROCES TEHNOLOGIC- RAMSTEC GERMAN

Prezentarea şi servirea

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bate puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml), spre sfârşit se adaugă vin şi se scot separat. Ceapa se prăjeşte în 50 g ulei. Se prepară ochiuri din ouă, în 50 g ulei şi se aşază câte un ou ochi peste fiecare bucată de carne cu decor din piper boabe.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi şi ceapă prăjită. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

RAMSTEC CU SOS DIN CIUPERCI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vrăbioară de vită fără os	kg	1,100
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ciuperci proaspete sau	kg	0,700

Conservă	kg	0,350
Pireu de cartofi*	kg	2,000
Roșii proaspete	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, pireu 200 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – RAMSTEC CU SOS DIN CIUPERCI

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți şi se sărează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Făina se cerne. Roşiile proaspete se spală şi se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei (100 g) cu apă (100 ml) şi se scot separat. în jiul format, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, sare, piper şi se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne şi se continuă fierberea. Ciupercile se înăbuşă în 50 g ulei şi se adaugă peste carne, când aceasta este fiartă. Se adaugă roşii şi se fierb împreună 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu din cartofi şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

RAMSTEC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vrăbioară de vită fără os	kg	1,100
Cartofi	kg	3,000
Ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Roșii proaspete	kg	0,350
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 180 g

PROCES TEHNOLOGIC – RAMSTEC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală şi se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu puțină apă (100 ml), adăugând treptat cantitatea de apă fierbinte necesară, sare şi piper. Se fierbe circa 30 minute şi spre sfârşit, se adaugă roşii şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se poate servi şi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |
PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VITĂ


Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100
Făină	kg	0,050
Paste de tomate	kg	0,050
Morcovi	kg	0,300
Ulei	kg	0,150
Orez	kg	0,300
Costiță afumată	kg	0,150
Cartofi	kg	2,000
Supă de oase*	kg	1,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 280 g

PROCES TEHNOLOGIC - PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Morcovii se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu supă (50 g). Costița se taie fâşii de 2—3 cm. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Carnea se împănează cu costiță, se sărează şi se introduce la cuptor, împreună cu morcovi într-o tavă cu ulei şi puțină supă (150 g). Din când în când, se stropeşte cu jiul format se adaugă făina dizolvată în supă rece (50 g), pasta de tomate, supă (circa 750 g), sare şi se fierb împreună circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste carne şi se fierb împreună circa 45 minute. Se scoate carnea, se răceşte şi se porționează (câte 2 bucăți la o porție). Separat, se fierbe orezul în supa rămasă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din orez, morcovi, cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |
TOCANĂ DE VITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ


Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,800

Usturoi	kg	0,025
Cimbru	kg	0,002
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Ardei gras	kg	0,450
Vin alb	l	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030
Pentru mămpliguță		
Mălai extra	kg	0,600
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 150 g, mămăliguță 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ DE VITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Ardeiul gras se spală, se curăță şi se taie fâşii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Camea se sărează, se înăbuşă cu ceapă, în untură sau ulei adăugând apă (150 ml). Se adaugă usturoi, foi de dafin, sare, boia de ardei, ardei gras, piper, cimbru şi apă (circa 2 1). Se fierbe 15—20 minute cu vasul acoperit, se adaugă pasta de tomate, roşii şi se continuă fierberea circa 20 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin. Se prepară mămăliguță pripită din mălai, apă (2,5 1) şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră cu pătrunjel verde deasupra şi mămăliguță. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

TOCANĂ BULGĂREASCĂ CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ceapă	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Slănină afumată	kg	0,050
Orez	kg	0,150

Ardei gras	kg	0,400
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Supă de oase*	kg	1,200
Boia de ardei iute	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, legume şi sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ BULGĂREASCĂ CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie în bucăți (câte 3—4 la porție). Slănina afumată se taie în bucăți mici. Orezul se alege de impurități, se spală şi se scurge de apă. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeii graşi se spală, se curăță şi se taie fâşii subțiri. Roşiile se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă în untură sau ulei împreună cu ceapa adăugând treptat şi supă (150 g). Se adaugă boia de ardei, piper, sare, supă (circa 350 g), se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă orezul, circa 700 g supă, slănină, ardei gras şi roşii. Se introduce vasul la cuptor circa 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

ȚELINĂ CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,150
Țelină rădăcină	kg	2,500
Ceapă	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,075
Pătrunjel verde	kg	0,050
Roşii conservă	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Supă de oase*	kg	1,500
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, țelină 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – ȚELINĂ CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în 50 g ulei şi 100 g supă de oase, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă necesară fierberii (circa 1 kg), sare şi se continuă fierberea circa 30 minute. Țelina se înăbuşă separat în 100 g ulei, se adaugă treptat circa 400 g supă şi se continuă înăbuşirea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă țelină şi roşii şi se mai fierb circa 10 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

STUFAT CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ceapă	kg	0,200
Ceapă verde	kg	1,800
Usturoi verde	kg	0,250
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Supă de oase*	kg	1,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, legume şi sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC STUFAT CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală şi se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Usturoiul şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie bucăți de 4—5 cm. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapă în ulei (75 g) şi puțină supă (100 g). Se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei dulce, sare, piper, circa 1 kg supă şi se fierbe. Separat în alt vas se înăbuşă ceapa verde şi usturoiul verde. În 75 g ulei şi puțină supă (100 g), se adaugă peste bucățile de carne şi se fierb împreună circa 15 minute. La sfârşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

SPANAC CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Spanac	kg	2,700
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,300
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Usturoi	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, spanac şi sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - SPANAC CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opăreşte, se scurge de apă şi se taie bucăți mari. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală; 50 g se taie felii subțiri şi din 50 g se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de came se sărează şi se înăbuşă în ulei cu 150 ml apă, împreună cu ceapa. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, usturoi, sare, cantitatea de apă necesară fierberii şi se fierbe circa 30 minute. Când carnea este aproape fiartă se adaugă spanacul, continuând fierberea circa 20 minute, înainte de a se retrage de pe foc se adaugă piper şi suc de lămâie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în legumieră cu decor din felii de lămâie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

SOTE DIN CARNE DE VITĂ „NICOREŞTI”



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ulei	kg	0,150
Sos brun -spaniol*	kg	0,700
Costiță afumată	kg	0,350
Arpagic	kg	0,800
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250

Vin alb	l	0,200
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Morcovi	kg	0,400
Usturoi	kg	0,015
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 100 g, legume 110 g

PROCES TEHNOLOGIC - SOTE DIN CARNE DE VITĂ „NICOREŞTI”

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie bucăți mici. Costița afumată se taie mărunt. Arpagicul se opăreşte şi se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Morcovii se curăță, se spală, se taie forme rotunde cu cuțit special. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă şi se scot separat. Ciupercile şi costița se înăbuşă în 50 g ulei şi cu 50 ml apă. Separat, se înăbuşă morcovii şi arpagicul cu 50 g ulei şi puțină apă (100 ml). Bucățile de carne se fierb în sosul brun, când sunt aproape fierte se adaugă arpagic, morcovi şi ciupercile cu costiță, roşii, sare, piper, usturoi şi se fierb împreună 15 minute. Spre sfârşitul fierberii se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

SOTE DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,800
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Smântână	kg	0,200
Cartofi	kg	2,000
Ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030
Lămâie	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 100 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC SOTE DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Ceapa se curăță, se spală; 100 g se taie mărunt, restul se lasă întreagă. Morcovii se curăță, se spală şi se cresteazā. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Lămâia se spală şi se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi şi ceapa netăiată. Când carnea este fiartă, se scoate din supă, se lasă să se răcească şi se taie felii subțiri (julien). Ceapa tăiată mărunt (100 g) se înăbuşă în ulei cu 100 g supă în care a fiert carnea, se adaugă carnea tăiată, făină dizolvată în 100 ml apă rece, supă (200—300 g) piper, sare, smântână şi se fierb circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămâie. Se poate servi şi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez, ciuperci ş.a. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

SOTE DIN CREIER DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Creier	kg	1,000
Supă de oase*	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,050
Ceapă	kg	0,300
Ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: creier 60 g, sos 60 g

PROCES TEHNOLOGIC- SOTE DIN CREIER DE VITĂ

Operații pregătitoare

Creierul se curăță de pieliță, într-un vas cu apă rece, se spală, se ține 20 minute în apă cu sare şi se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de creier se înăbuşă în ulei (75 g) cu 100 g supă. Separat, se înăbuşă ceapa în 75 g ulei cu 100 g supă. Se adaugă făina dizolvată în puțină apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă necesară fierberii (circa 200 g), sare, piper şi se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se adaugă peste bucățile de creier, se fierb împreună 10 minute, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL UMPLUT (TIROLEZ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Antricot de vită	kg	1,000
Carne de vită calitatea I	kg	0,325
Ulei	kg	0,150
Ouă	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Smântână	kg	0,300
Muştar	kg	0,025
Cartofi	kg	2,000
Ceapă	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,800
Foi de dafin	kg	0,0005
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: şnițel 100 g, cartofi 120 g, sos 70 g

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL UMPLUT (TIROLEZ)

Operații pregătitoare

Antricotul se spală, se taie în 10 bucăți, se bat şi se sărează. Carnea se spală, se taie în bucăți şi se toacă cu maşina. Ceapa, morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apăt rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ouă fierte, sare, piper şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu fileurile de antricot, se rulează, se prind cu scobitori. Rulourile obținute se aşază într-un vas cu ulei (100 g) şi supă (100 g) şi se înăbuşă, acoperit. Separat, în alt vas cu 50 g ulei şi 100 g supă se înăbuşă ceapă, morcovi, pătrunjelul rădăcină, Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece şi supă (circa 600 g), sare, muştar, foi de dafin şi se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste rulouri şi se fierb împreună 15 minute. Spre sfârşit, se adaugă smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

ŞNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Antricot de vită fără os	kg	0,500
Făină	kg	0,070
Ouă	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

PROCES TEHNOLOGIC: ŞNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Antricotul de vită se spală, se taie în 10 bucăți, se bat, se sărează şi se condimentează cu piper. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron şi se bat bine. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină şi ou bătut şi se prăjesc în ulei încins.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite din legume, cartofi ş.a. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,500
Făină	kg	0,070
Ouă	kg	0,150
Pesmet	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 55 g

PROCES TEHNOLOGIC : ŞNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat se sărează şi se condimentează. Ouăle se spală se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece se sparg într-un vas şi se bat bine pentru omogenizare. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, diferite garnituri din legume şi altele. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL NATUR CEHOSLOVAC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Vrăbioară de vită fără os	kg	1,100
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Piper boabe	kg	0,001
Chimen	kg	0,002
Roșii proaspete	kg	0,350
Cimbru	kg	0,001
Supă de oase*	kg	0,500
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 50 g, roșii 30 g.

PROCES TEHNOLOGIC – ŞNIȚEL NATUR CEHOSLOVAC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat şi se sărează. Roşiile se spală şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbuşă în 100 g ulei cu puțină supă (100 g) şi se scot separat. Se prepară sos din 50 g ulei, făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase, sare, piper, cimbru, chimen, jiul de la carne şi smântână. Se fierbe circa 15 minute. Se strecoară peste carne şi se mai fierbe circa 15 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de roşii. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ş.a. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU FASOLE VERDE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Vrăbioară de vită fără os	kg	1,100
Ulei	kg	0,150
Mărar verde	kg	0,002
Fasole verde conservă	kg	1,000
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Zahăr	kg	0,020

Smântână	kg	0,150
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Supă de oase*	kg	1,200
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, fasole 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU FASOLE VERDE

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) se înăbuşă în 75 g ulei cu puțină supă (100 g) adăugată treptat şi se scot separat. Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei cu supă de oase (100 g), se adaugă făina (50 g) dizolvată în 50 ml apă, boia de ardei, supă de oase (circa 1 kg), piper, sare şi se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste carne şi se continuă fierberea circa 60 minute, adăugând zahăr, fasole verde, jumătate din cantitatea de mărar verde, iar spre sfârşitul fierberii, vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra şi smântână. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

VINETE CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Vinete	kg	2,000
Ceapă	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,075
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Usturoi	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,075
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, vinete 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- VINETE CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Vinetele se curăță de coajă, se spală, se taie bucăți de 4 cm lungime şi 3 cm grosime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se săreazâ şi se înăbuşă în 75 g ulei cu puțină apă (75 ml) şi se scoate în alt vas. În jiul rămas se înăbuşă ceapa, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, sare, piper şi se continuă înăbuşirea circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste carne şi se fierb în continuare. Vinetele se înăbuşă în 75 g ulei cu puțină apă (75 ml), se aşază în vasul cu carne şi sos, se adaugă usturoi şi roşii, continuând fierberea circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

VARZĂ CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cap de piept de vită cu os	kg	1,000
Untură sau ulei	kg	0,150
Varză albă murată căpățână	kg	4,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Ceapă	kg	0,200
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Ardei gras	kg	0,150
Cimbru	kg	0,001
Mărar verde	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, varză 250 g

PROCES TEHNOLOGIC- VARZĂ CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se opăreşte, se spală cu apă rece, se porționează (1—2 bucăți la o porție). Varza se curăță de cotoare, se spală, se taie fâşiii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roşiile proaspete se curăță, se spală, se taie sferturi. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşiii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în untură sau ulei, cu 100 ml apă adăugată treptat, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, varză, piper, ardei gras, cimbru, sare şi circa 500 ml apă fiartă. Se amestecă, continuând înăbuşirea timp de 30 minute. Într-un vas se aşază un rând de varză, carnea porționată, se acoperă cu restul de varză, se acoperă cu apă şi se introduce la cuptor, să fiarbă circa 2 ore. Spre sfârşitul fierberii se adaugă roşii şi mărar.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

TUSLAMA POPULARĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Amestec pentru ciorbă de burtă tip dobrogeană	kg	2,500
Usturoi	kg	0,050
Hrean	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne fără os 100 g, sos 150 g.

PROCES TEHNOLOGIC – TUSLAMA POPULARĂ

Operații pregătitoare

Amestecul pentru ciorbă de burtă se curăță, se opăreşte şi se spală. Usturoiul se curăță; jumătate din cantitate se pisează cu sare, iar restul se opreşte separat pentru fiert. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin. Morcovii se spală.

Tehnica preparării

Amestecul pentru ciorbă de burtă se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă usturoi (25 g) şi se fierbe 5—6 ore în funcție de textura cărnii. După fierbere, picioarele şi burta se scot într-un vas, se lasă să se răcească. Carnea de pe picioarele de vită se dezosează, se taie împreună cu burta în bucăți pătrate. Peste carne se pune supă strecurată (circa 1,5 kg) şi se fierb circa 30 minute. Se adaugă usturoi pisat amestecat cu supă (100 g). Hreanul se amestecă cu supă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie, iar sosul de hrean în sosieră. Se serveşte cald.

883. VARZĂ CU CARNE DE VITĂ

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

TURNEDOU CU CONOPIDĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Muşchi de vită	kg	1,050
Pâine albă	kg	0,400
Ulei	kg	0,150
Conopidă	kg	1,500
Lapte	l	0,200
Sos alb*	kg	1,000
Caşcaval	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, conopidă 70 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – TURNEDOU CU CONOPIDĂ

Operații pregătitoare

Muşchiul de vită se spală, se porționează în 10 bucăți şi se sărează. Pâinea albă se curăță de coajă şi se taie în 10 felii. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Conopida se curăță, se desface buchețele şi se ține 20 minute în apă cu sare. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare şi lapte. Bucăţile de muşchi se frig în tigaie în 75 g ulei. Separat, se prăjesc feliile de pâine în 75 g ulei şi se aranjează pe un platou de inox. Pe fiecare felie (cruton) de pâine se montează câte o bucată de muşchi, deasupra conopidă şi se toarnă sos alb. Se presară cu caşcaval ras şi se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

TOCANA ŢĂRĂNEASCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,750
Pastă de tomate	kg	0,050
Usturoi	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,002
Fasole boabe	kg	0,200
Cartofi	kg	1,500
Ardei gras	kg	0,400
Cimbru	kg	0,002
Supă de oase*	kg	1,200
Pătrunjel verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: carne 45 g, legume şi sos 270 g

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ ŢĂRĂNEASCĂ

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală şi se taie bucăţi, (câte 3—4 la o porţie). Fasolea boabe se alege de impurităţi, se spală şi se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii. Ardeii graşi se spală, se curăţă şi se taie în fâşiii subţiri. Usturoiul se curăţă şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare, împreună cu ardeii graşi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert în apă rece. După primele clocote, se schimbă apa şi se înlocuieşte tot cu apă clocotită, în care s-a introdus sare. Carnea se săreazăşi se înăbuşă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu 200 g supă adăugată treptat. Se adaugă pastă de tomate, supă (1 kg), usturoi, cimbru, piper, sare şi se fierb circa 1 oră. Fasolea fiartă se adaugă la tocană când carnea este aproape fiartă şi se fierb împreună 10—15 minute.

,«1Q

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, ardei grasşi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE VITĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ceapă	kg	0,750
Untură sau ulei	kg	0,150
Supă de oase*	kg	1,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Cartofi	kg	2,000
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,003
Boia de ardei iute	kg	0,002
Cimbru	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne 45 g, cartofi şi sos 280 g

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE VITĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală şi se taie în bucăți (câte 3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă în untură sau ulei împreună cu ceapa, adăugând treptat puțină supă (200 g). Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, cimbru, piper, sare şi 1 kg supă şi se fierb împreună. Când carnea este fiartă se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald. Se poate servi şi cu diferite garnituri din paste făinoase şi cu mămăliguță.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

TOCANĂ NAȚIONALĂ



Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ceapă	kg	0,300
Untură sau ulei	kg	0,150
Usturoi	kg	0,040
Cimbru	kg	0,001
Pastă de tomate	kg	0,100
Roşii proaspete sau	kg	1,650

Conservă	kg	0,820
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Ardei gras	kg	0,350
Pătrunjel verde	kg	0,025
Mărar verde	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,002
Supă de oase*	kg	1,200
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 130 g

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ NAȚIONALĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală şi se taie (câte 3—4 bucăți la o porție). Ceapa se curăță, se spală, şi se taie felii. Ardeii graşi se spală, se curăță şi se taie fâşii subțiri. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu puțină supă (circa 200 g), adăugată treptat, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, sare şi se continuă fierberea. Se adaugă cimbru, usturoi, piper, ardei gras, roşii, supă (circa 1 kg). Când carnea este fiartă, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de mărar şi pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar şi pătrunjel verde deasupra. Se poate servi şi cu cartofi natur, mămăliguță şi alte garnituri. După preferințe se poate adăuga ardei iute tăiat. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

TOCANĂ MUREŞEANĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,200
Carne de mânzat calitatea I	kg	0,250
Carne de porc calitatea I	kg	0,350
Ceapă	kg	0,750
Untură sau ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Pastă de tomate	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Făină	kg	0,030
Macaroane	kg	0,500
Supă de oase*	kg	1,200

Boia de ardei dulce	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,030
Foi de dafin	kg	0,00025
Muştar	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, macaroane şi sos 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ MUREŞEANĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie fâşiii subțiri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute şi se trec prin jet de apă rece. Se mențin la cald. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 75 g untură sau ulei cu puțină supă (100 g) adăugată treptat. Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, sare, piper, supă (100 g) şi se continuă fierberea. Carnea de mânzat şi vită se înăbuşă în 75 g untură cu 100 g supă, se scot separat. în grăsimea rămasă se înăbuşă carnea de porc şi se adaugă împreună cu carnea de mânzat şi vită în sos; se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii, se fierb împreună circa 1 oră. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smântână, muştar, foi de dafin şi se mai fierb încă 20 minute. Spre sfârşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

TOCANĂ MARINĂREASCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Ficat de vită pentru găluşte	kg	0,350
Supă de oase*	kg	1,200
Untură sau ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Ouă	kg	0,100
Ceapă	kg	0,500
Cartofi	kg	2,000
Oțet 9 grade	l	0,020
Pesmet	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050

Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi, găluşte şi sos 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ MARINĂREASCĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie în bucăți (câte 3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ficatul se spală, se taie bucăți şi se toacă cu maşina cu sită deasă, împreună cu 100 g ceapă. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se tren prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în untură sau ulei împreună cu 400 g ceapă, adăugând treptat şi 200 g supă. Se adaugă pasta de tomate, boia de ardei, sare, piper, supă (1 kg). Găluştele de ficat se prepară astfel: ficatul tocat împreună cu ceapa se amestecă cu ouă şi pesmet; din această compoziție se formează găluşte cu lingurița, se fierb în apă clocotită cu sare, se scot cu o strecurătoare şi se adaugă în tocană, când carnea este fiartă, împreună cu oțet şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi se fierb 5 minute împreună.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

TOCANĂ MĂCELĂREASCĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vită calitatea I	kg	0,500
Carne de porc calitatea I	kg	0,350
Untură sau ulei	kg	0,150
Supă de oase*	kg	0,500
Cartofi natur	kg	2,000
Pastă de tomate	kg	0,100
Costiță afumată	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ceapă	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Usturoi	kg	0,025
Cimbru	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 100 g, cartofi 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ MĂCELĂREASCĂ

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie în bucăți (câte 3—4 la o porție) şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie fâşiii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Costița afumată se taie în fâşiii subțiri.

Tehnica preparării

În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se înăbuşă carnea de vită şi apoi se adaugă carnea de porc, împreună cu ceapa ; după înăbuşire se adaugă usturoi, cimbru, sare, piper şi costiță afumată, pasta de tomate şi supă de oase, se lasă să fiarbă circa 60 minute. Spre sfârşit, se adaugă şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

TOCANĂ CU CARNE DE VITĂ CU SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vită calitatea I	kg	0,800
Untură sau ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,600
Făină	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Chimen	kg	0,004
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi şi sos 190 g.

PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ CU CARNE DE VITĂ CU SMÂNTÂNĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se taie in 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu puțină supă (150 g), adăugată treptat. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, chimen, piper, sare, supă (circa 1 kg) şi se fierbe circa o oră. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de garnitură din cartofi natur cupătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

RAGUT DE VIȚEL CU SOS DE LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,100
Ulei		0,150
Ceapă	kg	0,150
Morcovi	kg	0,400
Cartofi	kg	0,400
Mazăre conservă	kg	0,300
Fasole verde conservă	kg	0,200
Dovlecei	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,025
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,040
Supă de oase*	kg	1,000
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, legume 160 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC- RAGUT DE VIȚEL CU SOS DE LEGUME

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Morcovii, țelina şi ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi şi se spală. Roşiile se spală şi se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Mazărea şi fasolea conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Dovleceii se curăță, se spală şi se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supă de oase şi se fierb la foc moderat 40 minute. Morcovii, ceapa, țelina şi ardeiul gras se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 500 ml apă fiartă, pastă de tomate, piper, sare şi se fierb 15 minute. Apoi se amestecă cu fasole, mazăre, dovlecei, cartofi, se adaugă carne, deasupra se aşază roşii şi se fierb la cuptor circa 20 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VIȚEL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100

Pentru împănat		
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Usturoi	kg	0,030
Slănină	kg	0,175
Pentru sos şi garnitură		
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,100
Paste de tomate	kg	0,050
Făină	kg	0,030
Ceapă	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Zahăr	kg	0,010
Enibahar	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 75 g, cartofi 120 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC- PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VIȚEL

Operații pregătitoare

Morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se taie fâşii (pentru împănat) şi felii (pentru sos). Usturoiul se curăță şi se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pulpa se spală şi se împănează cu țelină, morcovi, slănină, usturoi. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Pulpa împănată se frige la cuptor într-o tavă cu ulei, circa 150 ml apă, morcovi, țelină, ceapă, piper, enibahar şi sare. Carnea se rumeneşte pe ambele părți şi se scoate într-un vas separat. în jiul rămas, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, 50 ml vin, apă fiartă (300 ml) şi se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste pulpa de vițel şi se fierb pe foc mic 15 minute. Spre sfârşitul fierberii se adaugă restul de vin şi zahăr. Carnea se taie 2 felii la o porție.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau. farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

PILAF CU CARNE DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Țelină rădăcină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,200
Orez	kg	0,550
Pătrunjel verde	kg	0,040
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, pilaf 150 g

PROCES TEHNOLOGIC - PILAF CU CARNE DE VIȚEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se porționează. Ceapa, morcovii şi țelina se curăță, se spală şi se crestează. Orezul se alege de impurități şi se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, țelină şi se fierb circa 30 minute. Bucățile de carne se scot separat, iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbuşă în ulei, se adaugă cantitate dublă de supă, sare, piper şi se fierbe la cuptor cu vasul acoperit circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

PIEPT DE VIȚEL UMPLUT



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel calitatea I cu os (piept)	kg	1,360
Ficat de vițel	kg	0,300
Ulei	kg	0,150
Pâine albă	kg	0,500
Şuncă presată	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,150
Ouă	kg	0,250
Lapte	l	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002

Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: piept umplut 140 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC PIEPT DE VIȚEL UMPLUT

Operații pregătitoare

Pieptul de vițel se spală, i se scot oasele şi se desprinde de pielițe. Şunca se taie cuburi. Pâinea albă se înmoaie în lapte şi se stoarce. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii (jumătate din cantitatea de ceapă se taie mărunt). Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece; două bucăți se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ficatul se spală şi se taie cuburi.

Tehnica preparării

Ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, apoi se răceşte. Pâinea se amestecă cu şuncă, ouă fierte, ouă crude, ceapă înăbuşită, sare, piper, ficat de vițel şi pătrunjel verde. Cu această compoziție se umple pieptul de vițel, se coase, se aşază într-o tavă cu 100 g ulei, se adaugă felii de ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, circa 100 ml apă şi se frige la cuptor. După frigere se porționează (câte 2 felii la o porție). Sosul rezultat de la frigere, se pasează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

PACEA DIN PICIOARE DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel calitatea I (picioare)	kg	4,500
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075
Usturoi	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne fără os 100 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC- PACEA DIN PICIOARE DE VIȚEL

Operații pregătitoare

Picioarele de vițel se curăță de tendoane, se spală, se opăresc şi se spală clin nou cu apă rece. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se crestează; jumătate din cantitatea de ceapă se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Picioarele de vițel se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovii şi ceapa şi se continuă fierberea până ce carnea se desprinde de pe os; supa se degresează. Carnea se separă de oase şi se taie bucăți. Ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 g supă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, oțet, supă (circa 1 kg) şi se fierbe 20 de minute. Sosul rezultat se pasează, se adaugă gălbenuşurile de ou, usturoiul amestecat cu 100 g supă şi strecurat şi se fierbe la foc moderat, 10—15 minute adăugând şi carnea.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel  |
DOVLECEI CU CARNE DE VIȚEL

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Dovlecei proaspeți	kg	2,500
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Ulei	kg	0,100
Sos tomat*	kg	0,800
Supă de oase *	kg	0,500
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, dovlecei 120 g, sos 80 g

PROCES TEHNOLOGIC – DOVLECEI CU CARNE DE VIȚEL

Operații pregătitoare

Carnea de vițel se spală şi se porționează. Dovleceii proaspeți se curăță de coajă şi se taie bucăți. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Sosul tomat şi supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă cantitatea de supă rămasă şi se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă sos tomat, dovlecei, roşii, piper şi se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel  |
CIOLAN DE VIȚEL RASOL CU HREAN

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel calitatea I cu os (ciolan)	kg	3,000
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,600
Hrean	kg	0,400
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, legume 150 g, hrean 35 g

PROCES TEHNOLOGIC – CIOLAN DE VIȚEL RASOL CU HREAN

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opăresc şi se spală. Ceapa şi morcovii se curăță, se spală şi se taie sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală şi se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală şi se racle. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă şi morcovi şi se fierb 90 minute. După ce rasolul a fiert, supa se strecoară. Morcovii se taie cuburi. Hreanul se amestecă cu oțet, 50 g supă şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de morcovi fierți, cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra şi hrean separat, în sosieră. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

CIOLAN DE VIȚEL CU SOS PAPRICAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel calitatea I cu os (ciolan)	kg	3,000
Ceapă	kg	0,400
Ulei	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Roșii proaspete	kg	0,250
Smântână	kg	0,150
Ardei gras	kg	0,200
Cartofi	kg	2,000
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, cartofi și sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- CIOLAN DE VIȚEL CU SOS PAPRICAT

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opăreşte şi se spală. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie fâşii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne,

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, apoi se scot separat. In uleiul rămas se înăbuşă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, circa 1 1itru apă, boia şi sare. Sosul format se adaugă peste bucățile de carne, se completează cu cantitatea de apă necesară, se fierb 45 de minute. Se adaugă roşii, ardei gras şi se fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel ⭐ _ |
CIOLAN DE VIȚEL (OSOBUCO MILANEZ)


Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel calitatea I cu os (ciolan)	kg	3,000
Ulei	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Morcovi	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,200
Pătrunjel rădăcină	kg	0,150
Roșii	kg	1,200
Orez	kg	0,350
Sos tomat*	kg	0,400
Supă de oase*	kg	2,250
Cașcaval	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, pilaf 100 g, sos 60 g

PROCES TEHNOLOGIC – CIOLAN DE VIȚEL (OSOBUCO MILANEZ)

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opăreşte şi se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie cuburi. Roşiile se spală ; 300 g se taie jumătăți, iar restul se taie sferturi. Orezul se alege de impurități şi se spală. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Sosul tomat şi supa de oase se prepară folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă circa 1,5 kg supă de oase şi se fierb până ce lichidul scade. Morcovii, țelina şi pătrunjelul rădăcină se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă împreună cu roşii tăiate sferturi şi sosul tomat peste bucățile de carne. Se continuă fierberea. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă roşiile tăiate jumătăți, apoi vin. Orezul se înăbuşă în unt, se adaugă 750 g supă şi se introduc la cuptor într-un vas acoperit, timp de 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de pilaf, cu pătrunjel verde deasupra şi caşcaval ras. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel ⭐ _ |
CHIFTELUȚE CU SOS DE MĂRAR


Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialitate fără os	kg	0,550

(spată)		
Ceapă	kg	0,150
Cartofi sau Pâine albă	kg kg	0,550 0,250
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,100
Pentru sos		
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,250
Smântână	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Mărar verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: chiftelușe (3 bucăți) 90 g, sos 140 g

PROCES TEHNOLOGIC – CHIFTELUȚE CU SOS DE MĂRAR

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Carnea se spală, se taie bucăți mici şi se toacă cu maşina împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță, se spală. Când se foloseşte pâine albă, se înmoaie şi se stoarce de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală, se opăreşte şi se taie mai mare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu cartofi raşi sau pâine, ouă, sare, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se porționează 30 bucăți egale, se modelează folosind făină în forme rotunde de chifteluțe, care se prăjesc în ulei. Făina dizolvată în 50 ml apă rece se adaugă în ulei cu supă şi se fierb 30 de minute. Sosul format se strecoară peste chifteluțe, se adaugă smântână, sare, mărar şi se mai fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

BAME CU CARNE DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,050

Pastă de tomate	kg	0,050
Bame proaspete sau Conservă	kg kg	1,200 0,600
Roșii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Pătrunjel verde	Kg	0,050
Supă de oase*	kg	1,500
Oțet 9 grade	l	0,010
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, bame cu sos 160 g

PROCES TEHNOLOGIC - BAME CU CARNE DE VIȚEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Bamele se curăță, se spală şi se opăresc în apă cu oțet. Lămâia se spală şi se taie rondele. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea şi ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supă de oase şi se fierb circa 40 minute. Se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, pastă de tomate şi se fierb încă 15 minute. Se adaugă bame, roşii şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie cu rondele de lămâie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU SOS DE BERE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Vrăbioară de vită	kg	1,100
Ceapă	kg	0,500
Făină	kg	0,050
Usturoi	kg	0,020
Morcovi	kg	0,100
Cimbru	kg	0,001
Supă de oase*	kg	1,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Bere blondă	l	0,500
Cartofi	kg	2,000
Oțet 9 grade	l	0,015
Pătrunjel verde	kg	0,050

Ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 90 g

PROCES TEHNOLOGIC – VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU SOS DE BERE

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin şi se sărează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul verde şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 g supă. Ceapa, morcovii şi usturoiul se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 g supă. Se adaugă pastă de tomate, cimbru, sare, piper, oțet şi supă (circa 1,300 g) şi se fierb 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste carne şi se fierb împreună adăugând spre sfârşit, bere.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se poate servi şi cu diferite alte garnituri din cartofi, orez, paste făinoase ş. a. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

ŞNIȚEL DE VIȚEL SOMEŞAN



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850
Făină	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Cartofi	kg	2,000
Unt	kg	0,050
Compot	kg	0,250
Lapte	l	0,400
Vermut	l	0,050
Ouă	kg	0,500
Zahăr	kg	0,040
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: şnițel 60 g, pireu 150 g, ouă 50 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se taie sferturi, se spală şi se fierb. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbuşă în 100 g ulei cu 50 ml apă, apoi se scot separat într-un vas. Făina dizolvată în 100 ml apă rece se adaugă în jiul de la carne, se amestecă continuu pentru a nu se forma

aglomerări. Se adaugă sirop din compot, zahăr ars, apă fiartă (1 litru), sare şi se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vermut. Sosul rezultat se pasează, se amestecă cu carnea şi se fierb încă 10 minute. Se prepară ochiuri din ouă, 50 g ulei şi sare. Din cartofi, unt, lapte şi sare se prepară pireu.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu ouă ochiuri, pireu de cartofi, sos şi fructe din compot. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel  _ |

ŞNIŢEL DE VIŢEL CU SOS TOMAT

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850
Făină	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sos tomat*	kg	1,200
Pătrunjel verde	kg	0,030
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 60 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIŢEL DE VIŢEL CU SOS TOMAT

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Sosul tomat se prepară folosind rețeta respectivă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sos tomat, piper şi se fierb circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri, cartofi natur, pilaf ş.a. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel  _ |

ŞNIŢEL DE VIŢEL „PALERMO"

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,500
Făină	kg	0,070
Ulei	kg	0,150
Cașcaval	kg	0,100
Ouă	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 60 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIȚEL DE VIȚEL „PALERMO”

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut amestecat cu caşcaval şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu diverse garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL DE VIȚEL „PRAGA”



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850
Făină	kg	0,075
Șuncă presată	kg	0,200
Ulei	kg	0,200
Pesmet	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel „Praga” 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - ŞNIȚEL DE VIȚEL „PRAGA”

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Şunca presată se taie în 10 felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rcce. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Feliile de şuncă se aşază pe câte o bucată de carne, care se pliază, apoi se trec prin făină, ou şi pesmet. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL PARIZIAN DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,500
Făină	kg	0,070
Ulei	kg	0,150
Ouă	kg	0,150

Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel parizian 55 g

PROCES TEHNOLOGIC – ŞNIȚEL PARIZIAN DE VIȚEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL VIENEZ (PANE)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,500
Făină	kg	0,070
Ulei	kg	0,150
Pesmet	kg	0,150
Ouă	kg	0,150
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel vienez (pane) 60 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIȚEL PANE DE VIȚEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie felii subțiri, se bat şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate orna cu un sfert de lămâie și pătrunjel.Se poate servi cu diverse garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

ŞNIȚEL NATUR DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850
Făină	kg	0,080
Ulei	kg	0,100
Supă de oase*	kg	0,600

Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: şniţel 60 g, sos 40 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIŢEL NATUR DE VIŢEL

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează, se bate şi se sărează. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în ulei cu 100 ml supă. Se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase şi se fierb circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel |

ŞNIŢEL CU CREIER



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de viţel specialităţi fără os (pulpă)	kg	0,850
Creier	kg	0,750
Ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Cartofi	kg	2,000
Sare	kg	0,020
Pătrunjel verde	kg	0,040
Lămâie	kg	0,050
Supă de oase*	kg	0,600
Pentru fiert creierul		
Ceapă	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Oţet 9 grade	l	0,020

Gramaj pentru o porţie de produs finit: carne 60 g, creier 50 g, sos 40 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC – ŞNIŢEL CU CREIER

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează, se bate şi se sărează. Creierul se spală, se curăţă de membrană într-un vas cu apă rece şi se ţine în apă rece 20 minute pentru eliminarea sângelui. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Lămâia se spală şi se taie felii subţiri. Pătrunjelul verde se

curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în ulei cu 100 g supă, se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase, vin şi se fierb circa 15 minute. Morcovii şi ceapa se fierb în apă cu sare. Când legumele sunt fierte, se adaugă oțet, foi de dafin, creier şi se fierb 10 minute. Creierul se răceşte în lichidul de fierbere, se taie bucăți, se aşază peste şnițele, se adaugă piper şi se fierb în vas acoperit la cuptor, 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU ŞUNCĂ ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100
Şuncă fiartă	kg	0,150
Orez	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Făină	kg	0,075
Smântână	kg	0,200
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Ouă	kg	0,100
Lapte	l	0,400
Supă de oase*	kg	1,000
Ceapă	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou 130 g, cartofi 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU ŞUNCĂ ŞI SOS DE SMÂNTÂNĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate, se sărează. Şunca se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verdi se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Orezul şi ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase şi se fierb la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răceşte, se amestecă cu şuncă, sare, piper, ouă şi pătrunjel verde (jumătate din cantitate). Compoziția obținută se aşază în cantitate egală pe bucățile de carne, se rulează; capetele rulourilor se trec prin făină (25 g) Rulourile se frig pe ambele părți la cuptor într-o tavă cu 50 g ulei şi 50

ml apă. Se prepară un sos cu smântână din unt, 50 g făină dizolvată cu lapte, smântână şi supă (600 g). Sosul obținut se toarnă peste rulouri şi se fierb împreună, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU FICĂȚEI DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100
Ficat de pui	kg	0,250
Orez	kg	0,150
Ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,050
Cartofi	kg	2,000
Unt	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Mazăre conservă	kg	0,300
Ouă	kg	0,100
Lapte	l	0,400
Supă de oase*	kg	1,400
Ceapă	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: Rulou 130 g, cartofi 120 g, mazăre 30 g, sos 10 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU FICĂȚEI DE PUI

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ficatul de pui se spală şi se taie cuburi. Orezul se alege de impurități şi se spală. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Orezul şi ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase şi se fierb la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răceşte şi se amestecă cu ficatul de pui înăbuşit în 25 g unt, ouă, sare, piper şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se aşază în cantități egale pe bucățile de carne, se rulează, se pudrează, capetele rulourilor se trec prin făină (25 g) şi se frig pe ambele părți la cuptor, într-o tavă unsă cu 50 g ulei şi 50 ml apă. Se prepară sos de smântână din 50 g unt, 50 g făină dizolvată în lapte, restul de supă de oase. Sosul obținut se toarnă peste rulouri şi se fierb circa 10 minute. Mazărea se înăbuşă în 25 g unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre, cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

RULOU DE VIŢEL UMPLUT CU CREIER ŞI OREZ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de viţel specialităţi fără os (pulpă)	kg	1,100
Creier de vită	kg	0,250
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,075
Orez	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Supă de oase*	kg	1,400
Pastă de tomate	kg	0,050
Ouă	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porţie de produs finit: rulou 130 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DE VIŢEL UMPLUT CU CREIER ŞI OREZ

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează în 10 bucăţi, se bat şi se sărează. Creierul se curăţă de membrană într-un vas cu apă rece şi se ţine în apă rece 20 minute pentru eliminarea sângelui. Ceapa se curăţă, se spală ; 100 g se taie mărunt, iar 100 g se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosind reţeta respectivă. Orezul se alege de impurităţi şi se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa tăiată mărunt şi orezul se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase, vin şi se fierbe la cuptor 20 minute cu vasul acoperit. Pilaful obţinut se răceşte. Creierul se fierbe, se răceşte, se taie bucăţi, se amestecă cu pilaf, sare, piper, ouă şi pătrunjel verde. Compoziţia se împarte pe cele 10 bucăţi de carne, se rulează şi se trec capetele rulourilor prin făină, apoi se introduc în cuptor într-oi tavă cu 50 g ulei cu 100 ml apă şi se frig pe ambele părţi, se adaugă morcovi, ceapă şi pătrunjel rădăcină şi se fierb împreună. Se scot rulourile separat şi jiul format se pasează, se adaugă pastă de tomate şi făina dizolvată cu 50 ml apă şi 1 kg supă de oase. Sosul format se toarnă peste rulouri şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CIUPERCI ŞI OREZ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel specialități (fără os)	kg	1,100
Orez		0,150
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	0,250 0,125
Mazăre conservă	kg	0,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Făină	kg	0,075
Cartofi	kg	2,000
Smântână	kg	0,200
Supă de oase*	kg	1,400
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,100
Unt	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou 130 g, cartofi 120 g, mayăre 30 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CIUPERCI ŞI OREZ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate şi se sărează. Ciupercile se curăță, se spală şi se taie. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se spală şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne. Supa se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în 25 g unt. Orezul şi ceapa se înăbuşă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase, vin, piper, sare şi se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, circa 20 minute. Pilaful obținut se răceşte şi se amestecă ou ciuperci, pătrunjel verde şi ouă. Cu această compoziție se umplu rulourile, se trec capetele rulourilor prin făină şi se frig la cuptor într-o tavă unsă cu 50 g ulei şi 50 ml apă, pe ambele părți. În 50 g unt încălzit, se adaugă făină (50 g) dizolvată cu 50 ml apă rece, 1,000 kg supă, smântână şi se amestecă continuu. Sosul obținut se toarnă peste rulouri şi se fierb circa 15 minute împreună. Mazărea se înăbuşă în 25 g unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mazăre sote, cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

CARNE DE MIEL CU TARHON



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,100
Tarhon	kg	0,600
Oțet 9 grade	kg	0,030
Sos brun (spaniol)*	kg	1,000
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, tarhon şi sos 130 g

PROCES TEHNOLOGIC - CARNE DE MIEL CU TARHON

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Tarhonul se curăță de rămurele, se spală, se opăreşte în apă clocotită cu sare şi oțet, se răceşte şi se taie bucăți de circa 4 cm lungime. Sosul brun se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, circa 15 minute. Se adaugă sos brun şi se fierb împreună circa 30 minute. Se adaugă tarhon, sare şi se continuă fierberea 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

CAP DE MIEL LA TAVĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Cap de miel	kg	5,000
Ulei	kg	0,150
Cimbru	kg	0,002
Salată verde	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- CAP DE MIEL LA TAVĂ

Operații pregătitoare

Capul de miel se curăță, se spală, se taie în două şi se ține în apă rece circa două ore, schimbând apa de mai multe ori. Salata se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Capul de miel se scurge de apă, se sărează, se condimentează cu piper şi cimbru, se unge cu ulei, se aşază într-o tavă cu ulei şi apă (200 ml). Se frige la cuptor cu temperatură moderată, stropindu-se din timp în timp cu jiul format.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se poate servi cu garnituri diferite. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

BLANCHET DIN CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Morcovi	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Unt	kg	0,150
Orez	kg	0,350
Ouă	kg	0,100
Lămâie	kg	0,050
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, orez 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC-BLANCHET DIN CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se scurge de apă şi se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăță, se spală şi se taie sferturi. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină şi se fierb circa 30 minute. Făina dizolvată cu 100 g supă de carne se adaugă în 100 g unt încălzit, se adaugă circa 1,3 l apă şi se fierbe 30 minute. Se retrage vasul de pe foc, se a-daugă gălbenuşuri, suc de lămâie, carne, sare şi se fierb împreună încă 10 minute. Orezul se înăbuşă în 50 g unt, se adaugă 700 g supă de la carne şi se fierbe la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit.

Prezentarea si servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

ANGHEMACHT CU CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Untură sau ulei	kg	0,100
Morcovi	kg	0,150
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Făină	kg	0,150

Ceapă	kg	0,150
Cartofi	kg	2,000
Lămâie	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, sos 100 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC- ANGHEMACHT CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se opăreşte, se spală din nou şi se sărează. Ceapa, pătrunjelul rădăcină şi morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Lămâia se spală şi se extrage sucul din 75 g, iar 75 g lămâie se taie rondele subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în untură sau ulei cu 100 ml apă împreună cu ceapă, morcovi şi pătrunjel rădăcină. Se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, circa 1 litru apă fiartă, piper, sare şi se fierb circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste carne, se adaugă suc de lămâie şi se fierbe încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de lămâie, cu garnitură din cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

TOCANĂ DE VIȚEL (POLONEZĂ)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Ceapă	kg	0,500
Ulei	kg	0,150
Smântână	kg	0,200
Pâine albă	kg	0,400
Făină	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Lapte	l	0,200
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,040
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, găluște 50 g, smântână 20 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC-TOCANĂ DE VIȚEL (POLONEZĂ)

Operații pregătitoare

Carnea de vițel se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte şi se stoarce bine. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă 50 g făină dizolvată cu 50 ml apă rece, circa 2,5 1 apă fiartă, sare, piper şi se fierb 30 minute. Sosul se adaugă peste carne şi se fierb împreună. Din pâine, ouă, 100 g făină şi sare se prepară găluşte care se adaugă în sos şi se mai fierb încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână şi pătrunjel verde deasupra.. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

TOCANĂ DE VIȚEL ARDELENEASCĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Ceapă	kg	0,700
Ulei	kg	0,175
Morcovi	kg	0,100
Făină	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,300
Orez	kg	0,300
Ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Lămâie	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, orez 100 g, sos 150 g

PROCES TEHNOLOGIC- TOCANĂ DE VIȚEL ARDELENEASCĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ceapa (100 g) se curăță, se spală şi se crestează ; 600 g ceapă se taie mărunt. Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Lămâia se spală şi se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, ceapa întreagă (100 g) şi pătrunjel rădăcină şi se fierb împreună circa o oră. Ceapa tăiată mărunt (600 g) se înăbuşă în 125 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei gras, făina dizolvată în 100 ml apă rece şi supă de la carne (circa 1 kg). Sosul se fierbe circa 30 minute, se pasează peste bucățile de carne şi se fierb împreună. Se adaugă gălbenuşurile de ou, suc de lămâie, sare şi se continuă fierberea 10 minute. Orezul se înăbuşă în 50 g ulei apoi se adaugă 800 g supă de la carne, sare şi se fierbe la cuptor, în vas acoperit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

TOCANĂ CA LA ŞAPTE VÂNĂTORI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Ceapă	kg	0,650
Ulei	kg	0,150
Slănină afumată	kg	0,200
Cartofi	kg	2,000
Foi de dafin	kg	0,0005
Smântână	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, sos 100 g, cartofi 120 g, smântână 20 g

PROCES TEHNOLOGIC-TOCANĂ CA LA ȘAPTE VÂNĂTORI

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri (peştişori). Slănina afumată se taie fâșii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă apoi se scot separat. în grăsimea rămasă se înăbuşă slănina şi ceapa, se adaugă boia de ardei, piper, apă (circa 500 ml), sare, foi de dafin, bucățile de carne şi se fierb circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură, de cartofi natur, smântână şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

TOCANĂ „DEBREȚIN”



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Ceapă	kg	0,650
Ulei	kg	0,150
Pastă de tomate	kg	0,100
Smântână	kg	0,200
Cârnați Debrețin	kg	0,200
Cartofi	kg	2,000
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Supă de oase*	kg	0,500
Piper măcinat	kg	0,002

Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os sos 100 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ „DEBREȚIN”

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Cârnații „Debrețin” se taie bucăți de circa 5 cm lungime. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbuşă separat în cantitatea rămasă de ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, piper, supă de oase, bucăți de carne şi se fierb împreună. Cârnații se frig în tigaie fără grăsime apoi se adaugă carne şi se fierb împreună încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi smântână deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

TOCANĂ CA LA ALBA IULIA



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Ceapă	kg	0,650
Ulei	kg	0,150
Morcovi	kg	0,400
Cartofi	kg	1,500
Mazăre conservă	kg	0,400
Smântână	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Supă de oase*	kg	1,000
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, cartofi 90 g, mazăre și sos 100 g, smântână 20 g

PROCES TEHNOLOGIC-TOCANĂ CA LA ALBA IULIA

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Morcovii şi ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 75 g ulei cu 100 g supă. Ceapa şi morcovii se înăbuşă separat în 75 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, piper, sare şi supă. Când morcovii sunt. aproape fierți, se adaugă bucățile de carne şi mazăre conservă şi se mai fierb 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi şi smântână deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

STUFAT DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000
Ulei	kg	0,175
Ceapă	kg	0,200
Ceapă verde	kg	1,800
Usturoi verde	kg	0,250
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Supă de oase*	kg	0,800
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os, 65 g, sos și legume 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- STUFAT DE VIȚEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Usturoiul şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie bucăți de 4—5 cm. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă împreună cu ceapa, cu 75 g ulei şi 100 ml apă. Se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, sare, piper, supă şi se fierb. Separat în alt vas se înăbuşă ceapa verde şi usturoiul verde în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă peste bucățile de carne şi se fierb împreună circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel |

STEK DE VIȚEL CU FICAT DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850
Ficat de pui	kg	0,500
Cartofi	kg	2,000
Ulei	kg	0,150
Făină	kg	0,050

Mazăre conservă	kg	0,300
Ouă	kg	0,100
Lapte	l	0,400
Unt	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit:şniţel 60 g, ficat 30 g, mazăre 30 h, pireu 130 g

PROCES TEHNOLOGIC- STEK DE VIŢEL CU FICAT DE PUI

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează, se bate şi se sărează. Ficatul de pui se spală şi se taie în jumătăţi. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se taie sferturi, se spală, se fierb. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ce ajung de consistenţă tare, se curăţă de coajă şi se taie rondele subţiri. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă şi se scot într-un vas separat. în jiul rămas se înăbuşă ficatul, care se adaugă peste carne, cu apă fiartă (500 ml), mazăre, piper, sare şi se fierb 15 minute. Din cartofi, unt, lapte şi sare se prepară un pireu.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de ou şi garnitură din mazăre, pireu de cartofi cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |

ŞNIŢEL DE VIŢEL "BERLIN"



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de viţel specialităţi fără os (pulpă)	kg	0,850
Făină	kg	0,100
Ulei	kg	0,150
Ouă	kg	0,500
Smântână	kg	0,200
Ceapă	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porţie de produs finit: şniţel 60 g, ou 30 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIŢEL DE VIŢEL "BERLIN"

Operaţii pregătitoare

Carnea de vițel se spală, se porționează, se bate şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) şi se înăbuşă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, apoi se scot într-un vas separat. Ceapa se înăbuşă în jiul rămas de la carne; se adaugă 50 g făină dizolvată cu 50 ml apă rece, circa 1,5 1 apă fiartă, sare, piper şi se fierb 30 minute. Sosul se pasează peste bucățile de carne şi se fierb încă 10 minute. Se prepară ochiuri din ouă cu 50 g ulei şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu ou ochi, sos, smântână şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de vită sau vițel _ |

STUFAT DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă verde	kg	2,000
Usturoi verde	kg	0,500
Oțet 9 grade	l	0,050
Sos brun*	kg	0,750
Ceapă	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit-stufat: carne de miel cu os, 85 g, legume şi sos 250 g

PROCES TEHNOLOGIC- STUFAT DE MIEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa şi usturoiul verde se curăță, se spală şi se taie în bucăți de 5 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă in 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă apă fiartă (circa 500 ml) şi se fierb înăbuşit. Se adaugă sosul brun, continuând fierberea circa 10 minute. Separat, ceapa, usturoiul şi ceapa verde se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Peste bucățile ele carne şi sos se adaugă sare, piper, oțet şi pătrunjel verde. Se fierb împreună 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

SPANAC CU CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**

Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,075
Spanac	kg	2,500
Usturoi	kg	0,020
Lămâi	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de miel cu os 65 g, spanac şi sos 180 g

PROCES TEHNOLOGIC -SPANAC CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

- Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Carnea se spală, se porționează, se scurge şi se sărează.
- Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opăreşte în apă clocotită, se răceşte cu apă şi se taie bucăți.
- Lămâia se spală; jumătate se taie rondele, iar din cealaltă jumătate se extrage sucul.
- Usturoiul se curăță. se spală şi se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu apă (100 ml), apoi se scot separat.
- În 150 g ulei, se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, ceapă, piper, sare, usturoi, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă şi se fierb.
- Sosul, fiert se pasează peste bucățile de carne şi se fierb împreună.
- Când carnea este aproape fiartă, se adaugă spanac şi se mai fierbe 10—15 minute.
- Spre sfârşit, se adaugă suc de lămâie.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu felii de lămâie.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

SAŞLÂC DE MIEL (FRIGĂRUI)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de miel cu os	kg	2,500
Ulei	kg	0,030
Sare	kg	0,020
Baiț*	kg	1,000

Pentru garnitură		
Orez	kg	0,400
Ceapă verde	kg	0,150
Roşii proaspete	kg	0,150
Ardei gras	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,030
Sare	kg	0,020
Pentru frigărui		
Ardei gras	kg	0,100
Roşii	kg	0,100
Ceapă	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 100 g, garnitură 150 g

PROCES TEHNOLOGIC- SAŞLÂC DE MIEL (FRIGĂRUI)

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se dezosează, se taie în bucăți pătrate care se țin în baiț 4 ore. Ceapa se curăță, se spală şi se taie rondele. Roşiile şi ardeii graşi pentru frigărui se curăță, se spală şi se taie felii de mărimea celor de carne. Roşiile, ardeii graşi şi ceapa verde pentru garnitură se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală.

Tehnica preparării

Orezul se înăbuşă în unt, apoi se adaugă ceapă verde, ardeiul gras şi roşii, continuând înăbuşirea. După 5—10 minute, se adaugă sare, piper şi apă (1 litru) şi se lasă sa fiarbă cu vasul acoperit. Bucățile de carne se scot din baiț, se înşiră pe frigărui, alternînd câte o bucată de roşie, cu ceapă şi ardei gras. Frigăruile astfel pregătite, se frig pe grătarul uns cu ulei şi încins. Se sărează după frigere.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

PILAF CU CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,400
Pastă de tomate	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400
Ardei gras	kg	0,200
Usturoi	kg	0,025

Orez	kg	0,700
Unt	kg	0,100
Cimbru	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os, pilaf şi sos 250 g

PROCES TEHNOLOGIC- PILAF CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se scurge de apă, se porționează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ; jumătate din cantitate se taie felii, iar restul în jumătăți pentru decor. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurități şi se spală în mai multe ape reci. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei, cu 100 ml apă, apoi se scot într-un vas separat. Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei, se adaugă pasta de tomate, apă fiartă (circa 800 ml) şi se fierb circa 15—20 minute. In sosul format se adaugă carne, roşii felii, ardei gras, usturoi, cimbru, sare, piper şi se fierbe încă 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin. Orezul se înăbuşă în unt, se adaugă cantitate dublă de apă fiartă şi se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, 20—25 minute. Cu 5 minute înainte de sfârşitul fierberii pilafului se adaugă roşiile pentru decor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

PAPRICAŞ DE MIEL CU GĂLUŞTE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,600
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Găluşte din făină pentru papricaş*	kg	1,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Cimbru	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, găluşte 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – PAPRICAŞ DE MIEL CU GĂLUŞTE

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă bucăţile de carne, apă fiartă (1 litru), piper, boia dulce şi se fierb circa 30 minute. Se adaugă pasta de tomate, cimbru, găluştele pentru papricaş şi se fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

bAA7

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

MIEL CU SOS DE SMÂNTÂNĂ (FRICASE)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de miel	kg	1,300
Morcovi	kg	0,100
Ţelină şi pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Făina	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Unt	kg	0,050
Mazăre verde conservă	kg	0,500
Ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050
Smântână	kg	0,200
Lămăie	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: carne cu os 85 g, sos 150 g, mazăre 50 g

PROCES TEHNOLOGIC -MIEL CU SOS DE SMÂNTÂNĂ (FRICASE)

Operaţii pregătitoare

Ceapa, morcovii, ţelina şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală, se crestează în patru. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separa albuşurile de gălbenuşuri. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Carnea de miel se spală, se porţionează şi se sărează. Făina se cerne. Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucăţile de miel se introduc în apă rece cu sare şi se fierb, se îndepărtează spuma. Se adaugă morcovi, ţelină, pătrunjel rădăcină şi ceapă, continuând fierberea circa 30 minute. Supa obţinută se strecoară. In 100 g ulei se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, sare şi supă (circa 1,5 1). Se fierbe 15 minute. Sosul obţinut se strecoară, se amestecă cu smântână, gălbenuşuri de ou şi se fierbe 10—15 minute, adăugind bucăţile de carne şi mazăre. Sucul de lămâie se adaugă cu puţin timp înainte de a termina fierberea.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald, cu unt topit deasupra.

Postat în din legume cu carne de ovine  |

MAZĂRE CU CARNE DE MIEL

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Mazăre conservă	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,050
Zahăr	kg	0,020
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,025
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, mazăre 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- MAZĂRE CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se scurge de apă şi se porționează. Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în ulei (50 g) cu 50 ml apă şi se scoate într-un vas separat. Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, apă fiartă (1 1), sare, zahăr şi piper. Carnea se adaugă în sos, se fierbe 20 minute; se adaugă roşii, mazăre, mărar verde, continuând fierberea încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine  |

GHIVECI DIN MĂRUNTAIE DE MIEL

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Măruntaie de miel	kg	1,800
Pătrunjel verde	kg	0,080
Roşii proaspete	kg	0,500
Ceapă	kg	0,200
Salată verde	kg	0,800
Tarhon verde	kg	0,200

Ulei	kg	0,150
Piper măcinat	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Sos brun (spaniol)*	kg	1,200
Mărar verde	kg	0,100
Usturoi verde	kg	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

PROCES TEHNOLOGIC- GHIVECI DIN MĂRUNTAIE DE MIEL

Operații pregătitoare

Măruntaiele se spală şi se taie în bucăți mici. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ceapa verde se curăță, se spală, se taie în bucăți de 3 cm. Tarhonul se spală, se opăreşte şi se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc ; 300 g se taie cuburi şi 200 g se taie rondele. Usturoiul verde se curăță, se spală; 50 g se taie mărunt iar restul se pisează. Sosul brun se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Măruntaiele şi ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei ,cu 50 ml apă. Se adaugă sos brun şi se fierb circa 30 minute. Ceapa verde, salata verde şi usturoiul se înăbuşă în restul de untură sau ulei (100 g), se adaugă peste măruntaie cu roşiile cuburi, piper, mărar, tarhon şi sare. Se ține în cuptor circa 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin şi rondele de roşii.

Prezentarea şi servirea

Ghiveciul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

FASOLE VERDE CU CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Fasole verde sau Conservă	kg kg	1,000 0,150
Ceapă	kg	0,150
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,030
Mărar verde	kg	0,030
Usturoi	kg	0,020
Pastă de tomate	kg	0,100
Făină	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,002

Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, fasole 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- FASOLE VERDE CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți şi se sărează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi. Mărarul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Făina se cerne. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Fasolea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei şi 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă separat în ulei (100 g), cu apă (100 ml), se adaugă făină dizolvată în apă rece (100 ml), pastă de tomate, circa 1,2 1 apă fiartă, sare, piper, usturoi, boia şi se continuă fierberea circa 30 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne, con- tinuînd fierberea circa 30 minute. Cu: 10 minute înainte de sfirşitul fierberii se adaugă fasole verde şi roşii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu mărar şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

DROB DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Organe şi prapur de miel	kg	2,500
Ceapă	kg	0,500
Ceapă verde	kg	0,600
Mărar verde	kg	0,050
Ouă	kg	0,250
Ulei	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,005
Sare	kg	0,035

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- DROB DE MIEL

Operații pregătitoare

Organele şi prapurele se spală. Prapurele se ține în apă rece. Ceapa şi ceapa verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mărarul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Măruntaiele de miel se fierb în apă cu sare, se spumează şi se răcesc. Ceapa şi măruntaiele se înăbuşă în 100 g ulei cu 100′ ml apă şi se toacă cu maşina. Se amestecă cu ouă, pătrunjel şi mărar verde, piper şi sare. Cu această compoziție se umple prapurele, se împătureşte dându-i formă rotundă. Se aşază într-o tavă cu 100 g ulei şi se frige la cuptor circa 25 minute. După frigere, se răceşte şi se porționează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

COTLET DE MIEL PANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Cotlet de miel	kg	1,400
Ouă	kg	0,200
Făină	kg	0,100
Pesmet	kg	0,400
Ulei	kg	0,300
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne (2 buc) 70 g

PROCES TEHNOLOGIC- COTLET DE MIEL PANE

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se zvântă, se porționează în 20 bucăți, se îndepărtează partea de grăsime şi piele de pe os; ultima porțiune de 2 cm din os se răzuie astfel ca osul să rămână alb. Bucățile de carne se bat puțin şi se sărează. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cotletele se trec prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (2 bucăți la o porție). Se poate servi cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

CIUPERCI CU CARNE DE MIEL



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ciuperci proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Ceapă	kg	0,150
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sos brun*	kg	1,000
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, ciuperci 50 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – CIUPERCI CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se scurge, se porționează şi se sărează. Ciupercile proaspete se spală, se curăță şi se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie jumătăți sau sferturi, în funcție de mărime. Sosul brun se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne şi ceapă se înăbuşă în 100 g ulei cu puțină apă (circa 50 ml). Se scot bucățile de carne separat şi se pasează sosul cu ceapă peste ele. Ciupercile se înăbuşă separat în 50 g ulei cu 50 ml apă. Bucățile de carne şi sosul de ceapă pasat se fierb împreună cu sosul brun la foc moderat, 15—20 minute apoi se adaugă ciuperci, roşii, sare, piper şi vin, continuând fierberea încă 10 minute. Când se retrage de pe foc se adaugă şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC (BULGĂREASCĂ)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de berbec cu os (pulpă)	kg	1,300
Untură sau ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	0,600
Usturoi	kg	0,025
Pastă de tomate	kg	0,100
Ardei gras	kg	0,700
Cimbru	kg	0,001
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,800 0,400
Orez	kg	0,200
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin roşu	l	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os 85 g, legume şi orez 250 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC (BULGĂREASCĂ)

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță şi se taie mărunt. Ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie fâşii. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu circa 150 ml apă şi se scot separat. In 100 g untura sau ulei cu 100 ml apă se înăbuşă ceapă, se adaugă pasta de tomate, usturoi, cimbru, piper, ardei gras, sare, bucățile

de carne şi se continuă fierberea circa 60 minute, adăugind un litru de apă. Se adaugă orez, roşii şi vin şi se fierb la cuptor, circa 30 minute, cu vasul acoperit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

ŞNIŢEL PANE DIN CARNE DE BERBEC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de berbec cu os (pulpă)	kg	0,700
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,070
Pesmet	kg	0,150
Ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 65 g

PROCES TEHNOLOGIC- ŞNIŢEL PANE DIN CARNE DE BERBEC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se dezosează, se curăţă, se curăţă, se sărează şi se bate. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat până se omogenizează. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină, ou bătut şi pesmet, apoi se prăjesc în ulei pe ambele părţi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnituri din legume (mazăre sote, fasole verde sote, cartofi prăjiţi şi altele).

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

RAGUT DE BERBEC (GERMAN)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Carne de berbec cu os (pulpă)	kg	1,500
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Morcovi	kg	0,200
Ţelină rădăcină	kg	0,100
Mazăre conservă	kg	0,300
Cartofi	kg	1,000
Usturoi	kg	0,025

Pătrunjel verde	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,003
Costiță afumată	kg	0,200
Roşii proaspete	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec fără os 70 g, legume şi sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – RAGUT DE BERBEC (GERMAN)

Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina se curăță, se spală, se taie cuburi. Usturoiul şi ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi. Carnea se spală, se opăreşte, se spală din nou cu apă rece şi se sărează. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie jumătăți. Mazărea conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi 200 ml apă. Se adaugă jumătate din cantitatea de piper, usturoi şi se frige la cuptor cu temperatură moderată. Se stropeşte din timp în timp, cu jiul format ; după frigere, se răceşte puțin şi se taie în bucăți (câte două la o porție). Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, țelină, circa 200 ml apă fiartă şi se înăbuşă, cu vasul acoperit. Când legumele sunt pe jumătate fierte, se adaugă cartofi, circa 800 ml apă şi se fierb. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă sare, piper, boia de ardei, pastă de tomate, usturoi, mazăre. costiță afumată şi se fierb încă 5 minute.

Într-o tavă se aranjază legumele cu sos, deasupra se pun bucățile de came, iar peste acestea roşii, se adaugă vin şi se introduc la cuptor 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

RAGUT DE BERBEC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de berbec cu os (pulpă)	kg	1,500
Ceapă	kg	0,600
Varză albă	kg	0,500
Ulei	kg	0,150
Usturoi	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,002
Cartofi	kg	2,000
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec fără os 70 g, cartofi, varză şi sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – RAGUT DE BERBEC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii. Carnea se spală, se sărează şi se împănează cu usturoi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii. Varza se curăță de foile depreciate apoi se taie fâşii subțiri. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea împănată cu usturoi se aşază într-o tavă cu 50 g ulei cu 100 ml apă şi se frige la cuptor. Se stropeşte din timp cu jiul format. Carnea friptă se răceşte puțin şi se porționează (cîte două bucăți la o porție). Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă varză, piper, circa 200 ml apă fiartă, jiul format de la friptură şi se continuă fierberea circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

PULPĂ DE BERBEC CU SOS VÂNĂTORESC



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de berbec cu os (pulpă)	kg	2,400
Ulei	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Morcovi	kg	0,200
Făină	kg	0,075
Oțet 9 grade	kg	0,050
Usturoi	kg	0,050
Zahăr	kg	0,010
Muştar	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,00025
Macaroane	kg	0,400
Smântână	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec fără os 100 g, sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – PULPĂ DE BERBEC CU SOS VÂNĂTORESC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii. Morcovii se curăță, se spală şi se taie felii. Carnea se dezosează, se spală, se împănează cu usturoi şi 50 g morcovi. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece, se scurg de apă şi se țin la cald. Făina se cerne. Zahărul se caramelizează.

Tehnica preparării

Carnea împănată se frige la cuptor într-o tavă cu 50 g ulei şi 50 ml apă. Ceapa şi morcovii se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, muştar, sare, oțet, apă fiartă (1,600 1) şi foile de dafin. Se adaugă apoi şi carnea friptă şi se fierb circa 60 minute. Carnea se scoate, se porționează în 20 bucăți, iar sosul se pasează peste carne. Se adaugă zahăr caramelizat şi smântână ; se mai fierb încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

LEGUME CU CARNE DE BERBEC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de berbec cu os (cotlet)	kg	1,300
Ciuperci proaspete sauConservă	kg kg	0,400 0,200
Arpagic	kg	0,300
Ceapă	kg	0,250
Mazăre conservă	kg	0,350
Cartofi	kg	1,100
Morcovi	kg	0,300
Vin alb	l	0,100
Usturoi	kg	0,025
Pastă de tomate	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,040
Ardei gras	kg	0,300
Untură sau ulei	kg	0,150
Cimbru	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:carne de berbec cu os 85 g, legume cu sos 300 g

PROCES TEHNOLOGIC – LEGUME CU CARNE DE BERBEC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală şi se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Arpagicul se opăreşte, se curăță şi se spală. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie pe lungime. Morcovii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie în bucăți de 4—5 cm. Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie fâşii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă in 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă circa 300 ml apă, continuând fierberea cu vasul acoperit. În 50 g untură cu 300 ml apă se înăbuşă ceapă, morcovi, cartofi, se adaugă ardei gras, piper, cimbru, sare şi se continuă fierberea cu vasul acoperit. Arpagicul şi ciupercile se înăbuşă separat în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Când morcovii şi cartofii sunt aproape fierți se adaugă mazăre, pastă de tomate, ciuperci, arpagic, usturoi şi bucățile de carne. Se introduce în cuptor pentru circa 30 minute, adăugind şi vin spre sfârşitul fierberii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

JIGO (PULPĂ) DE BERBEC CU FASOLE BOABE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de berbec cu os (pulpă)	kg	2,400
Untură	kg	0,150
Ceapă	kg	0,200
Usturoi	kg	0,050
Fasole boabe	kg	0,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Morcovi	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Cimbru	kg	0,001
Foi de dafin	kg	0,00025
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,025
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec fără os 100 g, fasole cu sos 180 g, jiu 30 g

PROCES TEHNOLOGIC – JIGO (PULPA) DE BERBEC CU FASOLE BOABE

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii. Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunt, iar 100 g ceapă rămîne întreagă. Morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie felii. Fasolea se alege de impurități, se spală şi se lasă în apă rece 12 ore. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Carnea se spală, se scoate osul în exces şi se împănează cu usturoi.

Tehnica preparării

Carnea se aşază într-o tavă unsă cu 100 g untură, se adaugă ceapa întreagă, morcovii şi pătrunjelul rădăcină şi se frige. Se stropeşte, din timp în timp cu jiul format. Fasolea se pune la fiert cu apă, după primele clocote, se îndepărtează apa şi se înlocuieşte cu altă apă fierbinte, se adaugă sare şi se continuă fierberea. Ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în 50 g untură cu 50 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, 500 g supă de la fiertul fasolei şi se fierb 10 minute. Sosul obținut se adaugă la fasole împreună cu foi de dafin, cimbru, piper şi se fierb încă 10 minute. Carnea de jigo se dezosează şi se taie în 20 felii.

Prezentarea şi servirea

Se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

FASOLE BOABE CU CARNE DE BERBEC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de berbec cu os	kg	1,300
Untură	kg	0,100

Ceapă	kg	0,600
Fasole boabe	kg	0,800
Morcovi	kg	0,150
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,00025
Pătrunjel verde	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os, 85 g, fasole şi sos 250 g

PROCES TEHNOLOGIC – FASOLE BOABE CU CARNE DE BERBEC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală şi se ține în apă rece 12 ore. Carnea se spală, se porționează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert cu apă, după primele clocote se îndepărtează prima apă şi se înlocuieşte cu altă apă fierbinte, se adaugă sare şi se continuă fierberea. Carnea se înăbuşă în 100 g untură cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, ceapă, circa 300 g supă de la fasole şi se fierb înăbuşit. Se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, piper şi se lasă să fiarbă circa 90 minute. Se adaugă fasolea şi se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

BERBEC CU VARZĂ



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de berbec cu os	kg	1,300
Untură	kg	0,200
Ceapă	kg	0,200
Varză albă murată	kg	4,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,400 0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Cimbru	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,0005
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,005

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os 85 g, varză 250 g

PROCES TEHNOLOGIC - BERBEC CU VARZĂ

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se opăreşte, se spală din nou cu apă rece şi se sărează. Varza murată se spală, se curăță de cotor şi se îndepărtează foile depreciate, se spală şi se taie fâşii subțiri. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 100 g untură cu 100 ml apă, apoi se scot separat în alt vas. Ceapa se înăbuşă în 100 g untură cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate şi varza tăiată, continuând fierberea circa 30 minute. Bucățile de carne se aşază peste varză, pe marginea vasului. Se adaugă foi de dafin, piper, boia de ardei, cimbru, cantitatea de apă necesară şi se continuă fierberea circa 2 ore la foc moderat, cu vasul acoperit. Roşiile se aşază deasupra peste varză când aceasta este aproape fiartă şi se introduce în cuptor pentru gratinare 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în farfurie. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

VERDEȚURI CU CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă verde	kg	0,800
Ceapă	kg	0,150
Spanac	kg	0,850
Pastă de tomate	kg	0,100
Usturoi verde	kg	0,050
Făină	kg	0,075
Măcriş sau lămâie	kg	0,100
Vin alb	l	0,100
Mărar verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de miel cu os 85 g, sos şi verdețuri 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – VERDEȚURI CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Carnea se spală, se porționează şi se sărează. Ceapa verde, usturoiul, spanacul, jumătate din cantitatea de mărar şi pătrunjel verde se curăță, se spală şi se taie bucăți; restul de mărar şi pătrunjel verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Lămâia se spală şi i se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Măcrişul se curăță, se spală în multe ape, se fierbe în 200 ml apă cu sare, se strecoară şi se obține o esență.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa, usturoiul verde, ceapa verde, spanacul, mărarul şi pătrunjelul verde se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făina dizolvată în apă, pastă de tomate, circa 1 litru apă fiartă, bucățile de carne, sare, piper şi se continuă fierberea circa 30 minute. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin şi suc de lămâie sau esență de măcriş.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel şi mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

TOCANĂ DE PRIMĂVARĂ CU CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,150
Ceapă verde	kg	0,800
Salată verde	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Usturoi verde	kg	0,250
Făină	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Iaurt	kg	0,400
Mărar verde	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de miel cu os 85 g, legume şi sos 180 g

PROCES TEHNOLOGIC- TOCANĂ DE PRIMĂVARĂ CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Jumătate din cantitatea de ceapă verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Restul de ceapă şi usturoiul verde se curăță, se spală şi se taie mai mare. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci şi se taie fâşii lungi. Mărarul şi pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Carnea de miel se spală, se porționează şi se sărează. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, apoi se scot separat pe un platou. Ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, pasta de tomate, apă fiartă (circa 1 1), sare şi piper. Sosul obținut se fierbe circa 20 minute apoi se adaugă bucățile de carne, usturoi, ceapa verde, continuând fierberea încă 20 minute, după care se adaugă şi salata verde. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu iaurt şi pătrunjel verde deasupra. Se serveste cald.

Postat în din legume cu carne de ovine _ |

TOCANĂ CU CARNE DE MIEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută**

		pt. 10 porții
Carne de miel cu os	kg	1,300
Ulei	kg	0,200
Ceapă	kg	1,000
Usturoi	kg	0,030
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Cimbru	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de miel cu os 85 g, sos 180 g

PROCES TEHNOLOGIC- TOCANĂ CU CARNE DE MIEL

Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se porționează, se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de came se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu circa 100 ml apă, apoi se scot. separat. In 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă se înăbuşă ceapă, se adaugă pastă de tomate, Usturoi, boia de ardei, cimbru, roşii, piper, sare şi bucățile de carne. Se completează cu apă fiartă (circa 800 ml), se continuă fierberea. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

STAVRID CU SOS DE MAIONEZĂ (REMULAD)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,025
Foi de dafin	kg	0,005

Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,040
Pentru sos remulad		
Maioneză	kg	0,350
Muştar	kg	0,050
Castraveți murați	kg	0,150
Ouă	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,050
Lămâie	kg	0,050
Tarhon	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: stavrid 60 g, sos 50 g

PROCES TEHNOLOGIC – STAVRID CU SOS DE MAIONEZĂ (REMULAD)

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală şi se filetează.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă cu sare, se lasă la răcit.
- Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă şi semințe şi se taie cuburi mici.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie cuburi mici.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Tarhonul se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Bucățile de peşte se rulează, se prind în scobitori şi se fierb în supă de oase de peşte împreună cu ceapa, morcovii, pătrunjel rădăcină, oțet, foi de dafin, piper.
- După ce au fiert, se lasă la răcit, se scurg, se introduc în apa rece cu sare.
- Se scot scobitorile şi se aşază pe platou.
- Sosul remulad se prepară astfel: maioneza se amestecă cu muştar, ouă, castraveți, pătrunjel verde, tarhon, piper, suc de lămâie şi sare, până se obține un sos omogen.
- Sosul obținut se toarnă peste fileurile de peşte.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci din stavrid |

STAVRID CU SALATĂ ORIENTALĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid sărat	kg	1,000
Cartofi	kg	1,000
Ceapă	kg	0,100

Castraveți verzi	kg	0,125
Ardei gras	kg	0,125
Pătrunjel verde	kg	0,025
Roşii proaspete	kg	0,500
Ouă	kg	0,050
Ulei	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,025
Măsline	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 40 g, salată 150 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID CU SALATĂ ORIENTALĂ

Operații pregătitoare

- Peştele se filetează şi se taie bucăți uniforme.
- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă şi se taie felii.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii.
- Castraveții se curăță de coajă, de semințe şi se taie batoane mici.
- Ardeiul gras se curăță de cotoare, se spală şi se taie rondele subțiri.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală şi se taie bucăți mici.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă şi se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Măslinele se spală.

Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă lejer cu bucățile de peşte, ceapă, castraveți, ardei gras, roşii, ulei, oțet, măsline, piper, sare şi pătrunjel verde.
- Se ornează deasupra cu felii de ou şi roşii.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci din stavrid |

SALATĂ DIN STAVRID CU CEAPĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid sărat	kg	1,000
Ceapă	kg	0,600
Morcovi	kg	0,200
Ulei	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,010
Măsline	kg	0,200
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: legume 40 g, peşte 60 g, măsline 20 g

PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DIN STAVRID CU CEAPĂ

Operații pregătitoare

- Peştele se filetează şi se taie bucăți egale.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri.
- Morcovii se curăță, se spală şi se trec prin răzătoare fină.
- Măslinele se spală.
- Oțetul se diluează cu apă.

Tehnica preparării

- Ceapa se amestecă cu sare, morcovi, ulei, oțet şi măsline.
- Se aşază pe platou, deasupra se pun bucățile de peşte aşezate simetric.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci din stavrid _ |

RULOU DIN STAVRID CU SALATĂ A LA RUS



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	1,000
Cartofi	kg	1,000
Morcovi	kg	0,200
Ceapă	kg	0,100
Castraveți murați	kg	0,200
Mazăre conservă	kg	0,200
Muştar	kg	0,030
Pătrunjel verde	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,002
Foi de dafin	kg	0,0005
Maioneză	kg	0,500
Aspic	kg	0,200
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 50 g, salată a la rus 150 g, aspic 20 g

PROCES TEHNOLOGIC – RULOU DIN STAVRID CU SALATĂ A LA RUS

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, i se dă forma de rulou şi se prinde cu o scobitoare.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță şi se taie cuburi mici.
- Castraveții se curăță de coajă şi semințe, se taie cuburi mici şi se scurg de zeamă.
- Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se toacă mărunt.

- Morcovii se curăță, se spală, se fierb in apă rece, se răcesc şi se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

- Rulourile de peşte se fierb în apă (1 litru) cu ceapa, foi de dafin şi sare circa 10 minute şi se răcesc în lichidul de fierbere.
- Salata â la rus se prepară astfel: cartofii, morcovii, castraveții şi mazărea se amestecă cu maioneză, se adaugă muştar, piper, sare, amestecându-se până se obține o compoziție omogenă.
- Salata obținută se aşază pe platou, deasupra se pun rulourile de peşte, se ornează cu maioneză, morcovi şi pătrunjel verde şi se înnapează cu aspic.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci din stavrid |

MEDALION DIN STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	1,000
Maioneză	kg	0,450
Aspic	kg	0,300
Cartofi	kg	1,800
Castraveți murați	kg	0,200
Mazăre conservă	kg	0,400
Muştar	kg	0,075
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,010

Gramaj pentru o porție de produs finit: medalion de stavrid 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- MEDALION DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filtrează, se taie bucăți.
- Oasele rezultate de ia filetare se fierb în apă, apoi se strecoară.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă, se taie cuburi mici.
- Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi mici.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă, seminte şi se taie cuburi.
- Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Morcovii se fierb în apă rece, se scurg, se amestecă cu cartofii, mazărea, castraveții, pătrunjel verde, muştar, piper, sare, maioneză până se obține o compoziție omogenă.
- Se adaugă fileurile de peşte, se amestecă şi se aşază în forme rotunde, dându-le forma de medalion.
- Se aşază pe platou şi se acoperă cu un amestec din 100 g aspic, cu 100 g maioneză.
- Se ornează cu aspic tocat.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci din stavrid _ |

GOGOŞI DIN STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	0,500
Cartofi	kg	1,250
Făină	kg	0,250
Ulei	kg	0,300
Ouă	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

PROCES TEHNOLOGIC – GOGOŞI DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se fierbe, se răceşte, se dezosează.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc şi se curăță de coajă.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Cartofii şi peştele se toacă cu maşina.

Tehnica preparării

- În tocătura obținută se adaugă 200 g făină, ouă, sare, piper, se amestecă bine până se omogenizează.
- Din compoziția obținută se formează pe planşetă fitile lungi de 30—40 cm, se taie bucăți mici de 2 cm;
- se modelează cu ajutorul făinii în formă rotundă şi se prăjesc în ulei fierbinte.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu sos tomat.

Postat în Gustări reci din stavrid _ |

CROCHETE DIN STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	1,000
Unt	kg	0,150
Ulei	kg	0,300
Ouă	kg	0,250
Pesmet	kg	0,200
Făină	kg	0,250
Lapte	l	0,500
Ceapă	kg	0,250

Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,050

Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete (3 buc) a 35 g

PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se decapitează, se eviscerează, se curăță, se spală.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe.
- Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

- Peştele se fierbe împreună cu ceapa, se dezosează, se toacă cu maşina cu sită mică.
- Sosul alb se pregăteşte astfel: untul se topeşte într-un vas, se adaugă făina dizolvată în 250 ml lapte rece, se adaugă restul de lapte şi se fierbe la foc moderat 20 minute, apoi se strecoară şi se răceşte.
- În sosul format se adaugă peşte, piper, sare, jumătate din cantitatea de ouă, se amestecă până se omogenizează.
- Din această compoziție se formează crochetele de formă cilindrică, se trec prin ou bătut, pesmet şi se prăjesc în ulei înfierbîntat.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Gustări reci din stavrid _ |

CLĂTITE CU PASTĂ DIN STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	0,700
Morcovi	kg	0,050
Țelină	kg	0,025
Pătrunjel rădăcină sau păstârnac	kg	0,050
Ceapă	kg	0,050
Unt	kg	0,060
Foi de dafin	kg	0,0005
Lamâie	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,010
Pentru foi de clătite		
Ulei	kg	0,100
Ouă (4 buc)	kg	0,200
Făină	kg	0,200

Lapte	kg	0,200
Supă de peşte	kg	0,300
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porție de produs finit: pastă de peşte 30 g, foi clătite 70 g

PROCES TEHNOLOGIC – CLĂTITE CU PASTĂ DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală şi se filtrează.
- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină sau păstârnacul rădăcină şi ceapa, se curăță, se spală şi se taie felii.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe.
- Untul se alifiază.

Tehnica preparării

- Legumele (morcovi, pătrunjel rădăcină sau păstârnac, țelina şi ceapa) se înăbuşă pe jumătate în 20 g unt şi 100 g supă de oase de peşte.
- Se adaugă peştele, foi de dafin şi se fierb înăbuşit 15 minute.
- Se adaugă zeama de lămâie, se scot foilede dafin şi se lasă să se răcească.
- Se scurg de zeamă şi se toacă cu maşina cu sită fină.
- Se aşază pasta într-un vas de inox cu forma rotundă şi se alifiază adăugându-se unt.
- Se condimentează cu sare şi piper, se ține la rece.

***Se pregătesc foile de clătite astfel** :*

- *Ouăle se bat bine, se adaugă făina şi treptat laptele, supa de oase de peşte şi sarea, amestecând continuu până se obține o compoziție fluidă.*
- *Se prăjesc în ulei încins.*
- Se umplu clătitele cu pasta de peşte şi se rulează.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Gustări reci din stavrid |

CÂRNAȚI DIN STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Slănină	kg	0,200
Membrane de porc sau ovine	m	2
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Usturoi	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,002
Cimbru	kg	0,005
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: cărnați 80 g

PROCES TEHNOLOGIC- CÂRNAȚI DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie în bucăți mici.
- Slănina se taie bucăți, usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Membranele de porc sau ovine se țin în apă rece circa 1 oră, apoi se spală de mai multe ori cu apă rece.

Tehnica preparării

- Slănina se toacă cu maşina.
- Separat se toacă cu maşina bucățile de peşte de două ori, împreună cu usturoiul.
- Se amestecă cele două compoziții obținute, se adaugă piper, cimbru, boia de ardei şi sare, amestecându-se bine până ce se obține o pastă omogenă.
- Cu această pastă se umplu membranele de porc sau ovine.
- Cârnații obținuți se frig pe grătarul încins.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în Gustări reci din stavrid |

CHIFTELUȚE DIN STRAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	0,700
Slănină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Făină	kg	0,150
Pâine	kg	0,150
Ouă	kg	0,075
Ulei	kg	0,100
Pătrunjel verde	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 buc 40 g

PROCES TEHNOLOGIC – CHIFTELUȚE DIN STRAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie în bucăți mici.
- Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb într-un litru de apă rece cu sare obținându-se supa de oase de peşte care se strecoară şi se răceşte.
- Pâinea albă se înmoaie în 300 g supă de oase de peşte.
- Slănina se taie în bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în 25 g ulei cu 100 g supă de oase de peşte.
- Peştele, slănina, ceapa înăbuşită se toacă cu maşina de două ori.
- Pasta obținută se amestecă cu pâinea înmuiată, ouă, sare, piper şi pătrunjel verde până se obține o compoziție omogenă.
- Se formează chiftele care se trec prin făină şi se prăjesc în ulei încins.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte rece sau cald cu diferite garnituri.

Postat în Gustări reci din stavrid, Preparate culinare din peşte (stavrid) _ |

TOCANĂ CU CARNE DE OAIE



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de oaie cu os	kg	1,300
Untură	kg	0,175
Ceapă	kg	0,600
Cartofi	kg	1,500
Roşii proaspete sauConservă	kg kg	0,800 0,400
Pastă de tomate	kg	0,100
Ardei gras	kg	0,800
Vin roşu	l	0,100
Cimbru	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de oaie cu os 85 g, legume şi sos 200 g

PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE OAIE

Operații pregătitoare

- Carnea se curăță, se spală, se porționează.
- Ceapa şi ardeii graşi se curăță, se spală şi se taie felii.
- Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie cuburi.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Bucățile de carne şi ceapa se înăbuşă în 100 g untură cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei şi 2 l apă fiartă, piper, cimbru, sare şi se continuă fierberea.

- Când carnea este aproape fiartă se adaugă cartofii.
- Separat, ardeiul gras se înăbuşă în 75 g untură cu 100 ml apă, se adaugă peste carne şi se continuă fierberea.
- Când este aproape gata se aşază câte o felie de roşie pe fiecare cotlet, se adaugă vin şi se introduce la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Produsul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC ŞI CARTOFI



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de berbec cu os (pulpă)	kg	1,300
Untură	kg	0,175
Ceapă	kg	0,550
Usturoi	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,075
Cartofi	kg	2,000
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Cimbru	kg	0,002
Pătrunjel verde	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os 85 g, sos 100 g, cartofi 120 g

PROCES TEHNOLOGIC- TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC ŞI CARTOFI

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie în patru pe lungime şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbuşă în untură cu circa 150 ml apă şi se scot separat. Ceapa se înăbuşă în untura rămasă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, cimbru, piper, boia de ardei, sare, bucăți de carne şi circa 800 ml apă fiartă şi se continuă fierberea 2 ore. Spre sfârşitul fierberii, se adaugă cartofi şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Postat în din legume cu carne de ovine |

PLACHIE DE STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută

		pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	2,000
Ceapă	kg	2,000
Ulei	kg	0,250
Pastă de tomate	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Usturoi	kg	0,050
Vin alb	l	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Cimbru	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit:peşte 100 g, ceapă şi sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- PLACHIE DE STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează şi se sărează.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii mai mari.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală şi se taie jumătăți.
- În cazul folosirii roşiilor conservă, se taie jumătăți.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în ulei şi apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, usturoi, cimbru, piper, vin, sare şi se fierb circa 25 minute.
- Bucățile de peşte se aşază deasupra, la distanțe egale.
- Pe fiecare bucată de peşte se aşază câte o bucată de roşie; se introduce tava la cuptor circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

PERIŞOARE DIN STAVRID CU SOS TOMAT



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,600
Ceapă	kg	0,150
Ouă (4 buc)	kg	0,200
Ulei	kg	0,250
Griş	kg	0,100

Făină	kg	0,150
Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: perişoare 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- PERIŞOARE DIN STAVRID CU SOS TOMAT

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se eviscerează, se spală şi se taie bucăți mici.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Făina se cerne.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă in 50 g ulei, se scurge şi se lasă să se răcească.
- Se amestecă cu bucățile de peşte şi se toacă cu maşina cu sită fină.
- Se adaugă ou bătut, griş, piper, pătrunjel verde, sare şi se amestecă bine până se omogenizează.
- Din compoziția obținută se modelează perişoare de formă rotundă (câte 5 bucăți la o porție) ; se trec prin făină şi se prăjesc în ulei încins.
- Se aşază într-o tavă, se adaugă sosul tomat şi se mai fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

PÂRJOALE DIN STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Ceapă	kg	0,300
Ouă (4 buc)	kg	0,200
Pâine albă	kg	0,150
Făină	kg	0,150
Pesmet	kg	0,200
Usturoi	kg	0,050
Ulei	kg	0,250
Vin alb	l	0,100
Mărar verde	kg	0,030
Piper măcinat	kg	0,003
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: pârjoale (2 buc) 150 g

PROCES TEHNOLOGIC- PÂRJOALE DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pâinea se înmoaie în 100 ml vin şi supă de peşte şi se stoarce bine.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează.
- Făina şi pesmetul se cern.
- Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei şi 100 g supă de peşte.
- Se răceşte şi se amestecă cu bucățile de peşte şi pâinea bine stoarsă şi se toacă cu maşina cu sită fină.
- Se adaugă ouă (2 bucăți), piper, usturoi, mărar verde şi sare, amestecându-se bine până ce se omogenizează compoziția.
- Din compoziția obținută se modelează pîrjoale folosindu-se făina.
- Se trec prin făină, ou şi pesmet şi se prăjesc în ulei încins.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

MUSACA DIN CARTOFI CU STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,500
Cartofi	kg	2,000
Ceapă	kg	0,300
Morcovi	kg	0,250
Țelină rădăcină	kg	0,250
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,600 0,300
Usturoi	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,020
Pesmet	kg	0,100
Făină	kg	0,150
Unt	kg	0,100
Ulei	kg	0,400
Ouă	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,200
Vin alb	l	0,100

Zahăr	kg	0,015
Piper măcinat	kg	0,003
Cimbru	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 200 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- MUSACA DIN CARTOFI CU STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie în bucăți.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă obținându-se supa de oase de peşte.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou şi se taie în felii de grosime de 2—3 cm (în lungime).
- Ceapa, morcovii, țelina rădăcină şi usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii subțiri.
- Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Roşiile proaspete se curăță, se taie bucăți mai mari.
- Pesmetul şi făina se cern.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează cu 300 g supă de oase de peşte.

Tehnica preparării

- Ceapa (100 g), morcovii (150 g), țelina rădăcină (150 g) şi peştele se înăbuşă în 100 g ulei şi 150 g supă de oase de peşte, circa 15 minute.
- Se scurg, se lasă să se răcească, se amestecă şi se toacă cu maşina cu sită fină.
- Compoziția obținută se amestecă cu ou (100 g), piper, unt (50 g), pastă de tomate (100 g) şi sare, amestecând bine până se omogenizează.
- Într-o tavă unsă cu 150 g ulei, se aşază felii de cartofi, se introduc în cuptor 10 minute, se adaugă 200 g supă de oase de peşte şi se continuă înăbuşirea circa 15 minute în cuptor, apoi se scot pe o farfurie.
- Pesmetul se presară pe toată suprafața unei tăvi, se aşază un rând de cartofi, alternînd cu compoziția din peşte.
- Se introduce tava la cuptor circa 10 minute.
- Se prepară sosul bechamel, astfel: se bat bine ouăle (2 buc), se adaugă făina (50 g) dizolvată în 100 g supă din oase de peşte rece, sare, mărar verde; se amestecă bine până se omogenizează.
- Sosul obținut se toarnă peste compoziția din tavă, se aşază pe toată suprafața felii de roşii, se menține în cuptor circa 25 minute.
- După ce se scoate din cuptor se răceşte acoperindu-se cu un şervet umed.
- Sosul tomat se prepară astfel: restul de morcovi, țelină rădăcină şi ceapa, se înăbuşă în uleiul rămas şi 500 g supă de oase de peşte şi se fierb circa 30 minute. Se adaugă făina rămasă şi dizolvată în supa de oase de peşte, pasta de tomate rămasă, roşii, vin, zahăr, usturoi, cimbru şi 50 g unt şi se fierb împreună.
- Când legumele s-au fiert, se răcesc şi se strecoară.
- Sosul obținut se toarnă peste musacaua porționată sau se serveşte separat.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou, porționat sau în farfurie, cu sos tomat deasupra sau separat în sosieră.
- Se serveşte cald.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

GHIVECI CU STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții

Stavrid cu cap	kg	2,000
Morcovi	kg	0,250
Ţelină rădăcină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,250
Cartofi	kg	1,000
Mazăre (conservă)	kg	0,250
Fasole verde (conservă)	kg	0,250
Ghiveci (conservă)	kg	0,300
Ardei gras	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Boia de ardei dulce	kg	0,002
Ulei	kg	0,200
Vin alb	l	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, ghiveci 200 g

PROCES TEHNOLOGIC – GHIVECI CU STAVRID

Operaţii pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală şi se porţionează.
- Morcovii, ceapa, ţelina rădăcină se curăţă, se spală, se taie în bucăţi mici.
- Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou şi se taie în bucăţi mai mari.
- Ardeiul gras se curăţă, se spală şi se taie felii.
- Mazărea şi fasolea verde conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece.
- Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se taie felii.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

- Morcovii, ceapa şi ţelina se înăbuşă în ulei şi circa 150 ml apă.
- Se adaugă cartofi, ardei gras şi 1,5 1 apă.
- Când legumele au fiert pe jumătate se adaugă pasta de tomate, boia de ardei, piper şi sare.
- După ce legumele au fiert, se aşază compoziţia respectivă într-o tavă, adăugându-se în straturi uniforme: mazăre, fasole verde, ghiveci conservă şi roşii.
- Deasupra, la distanţe egale, se aşază bucăţile, de peşte; pe fiecare bucată se montează câte o felie de roşie.
- Se introduce tava la cuptor circa 15 minute, pentru gratinare.
- Spre sfârşitul gratinării se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în farfurie.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

FILE DE STAVRID GRATINAT CU SOS DE VIN



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Ulei	kg	0,050
Morcovi	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Ciuperci conservă	kg	0,500
Caşcaval	kg	0,200
Unt	kg	0,050
Sare	kg	0,020
Pentru sos de vin		
Esență de oase de peşte	kg	1,000
Unt	kg	0,250
Făină	kg	0,075
Ouă (1 gălbenuş)	kg	0,025
Vin alb	l	0,100
Lămâie	kg	0,050
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 60 g, ciuperci şi caşcaval 50 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- FILE DE STAVRID GRATINAT CU SOS DE VIN

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează.
- Morcovii şi ceapa se curăță, se spală.
- Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame.
- Caşcavalul se curăță de coajă, se rade.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

- Peştele se fierbe în esența de oase (1 kg) împreună cu ceapa şi morcovii.
- Ciupercile se înăbuşă în 50 g unt şi 100 g esență de oase.
- Fileurile de peşte se aşază într-o tavă unsă cu ulei, deasupra se adaugă ciuperci.
- Se prepară sosul de vin alb astfel: se topeşte untul, se adaugă făina dizolvată în 100 g esență de oase şi se fierbe înăbuşit circa 25 minute, se adaugă esență de oase necesară obținerii unei consistențe fluide, vin, gălbenuş de ou, zeama de lămâie, sare şi se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

CHIFTELE MARINATE DIN STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	1,500
Pâine albă	kg	0,300
Ouă (3 buc)	kg	0,150
Slănină	kg	0,200
Ceapă	kg	0,400
Făină	kg	0,300
Ulei	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,003
Pătrunjel verde	kg	0,050
Sare	kg	0,020
Pentru sos marinat		
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Morcovi	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,200 0,100
Făină	kg	0,050
Pastă de tomate	kg	0,100
Foi de dafin	kg	0,0005
Piper măcinat	kg	0,001
Oțet 9 grade	l	0,025
Vin alb	l	0,100
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: chiftele (3 buc) 120 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- CHIFTELE MARINATE DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie în bucăți mici.
- Oasele rezultate se fierb într-un litru de apă rece cu sare, obținându-se supa de oase de peşte; se strecoară şi se răceşte.
- Pâinea albă se înmoaie în 300 g supă de oase de peşte.
- Slănina se taie bucăți.
- Ceapa şi morcovii se curăță, se spală, se taie felii subțiri.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.

- Roşiile proaspete se curăță, se taie bucăți mari.
- Pasta de tomate se diluează în 100 g supă de peşte rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Oțetul se diluează în 50 ml apă şi se fierbe.

Tehnica preparării

- Chifteluțele se pregătesc astfel: ceapa se înăbuşă în 25 g ulei şi 100 g supă de oase de peşte; se răceşte. Peştele, slănina şi ceapa se toacă cu maşina de două ori. Pasta obținută se amestecă cu pâinea înmuiată şi stoarsă bine, ouă, sare, piper, pătrunjel verde, până se obține o compoziție omogenă. Se formează chifteluțe, care se trec prin făină şi se prăjesc în ulei încins.
- Sosul se prepară astfel: ceapa şi morcovii se înăbuşă în ulei şi 200 g supă de oase de peşte. Se adaugă făina dizolvată, 100 g supă de peşte rece, pastă de tomate, roşii proaspete sau conservă, foi de dafin, piper, sare, circa 500 g supă de oase de peşte şi se fierb împreună. Când legumele sunt fierte se adaugă oțet şi vin şi se mai fierb circa 10 minute.
- Sosul obținut se strecoară peste chifteluțe şi se fierb împreună câteva clocote.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

CARTOFI UMPLUȚI CU STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	1,500
Cartofi	kg	2,500
Ouă (2 buc)	kg	0,100
Ceapă	kg	0,300
Castraveți murați	kg	0,300
Morcovi	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,200 0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Ardei gras	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,100
Ulei	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: cartofi umpluți (2 buc) 160 g, sos 50 g.

PROCES TEHNOLOGIC – CARTOFI UMPLUȚI CU STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare, se fierb în apă, obținându-se supa de oase de peşte.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se fierb pe jumătate, se răcesc; li se scoate miezul cu ajutorul unei lingurițe.

- Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăță, se spală şi se taie în felii subțiri.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă, li se scot semințele şi se taie cuburi mici.
- Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie rondele.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală şi se taie felii.
- Pasta de tomate se diluează în 100 g supă de oase de peşte.

Tehnica preparării

- Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se înăbuşă în 100 g ulei şi 200 g supă de oase de peşte, se scurg şi se lasă să se răcească.
- Bucățile de peşte se amestecă cu legumele înăbuşite, se toacă cu maşina cu sită fină.
- Compoziția obținută se amestecă cu miezul de cartof ras pe răzătoare fină, ouă, piper şi sare.
- Cu această compoziție se umplu cartofii, se aşază într-o tavă unsă cu restul de ulei (0,100 kg) şi se introduc în cuptor circa 5 minute.
- În tavă se mai adaugă 200 g supă de oase de peşte, pasta de tomate diluată, castraveți murați.
- Deasupra cartofilor se aşază o felie de roşie şi o rondea de ardei gras.
- Se introduc din nou la cuptor pentru circa 10—15 minute, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie (câte 2 bucăți de cartofi la porție).
- Se serveşte cald.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

ARDEI UMPLUTI CU STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	1,000
Ardei gras	kg	1,200
Orez	kg	0,100
Morcovi	kg	0,150
Ceapă	kg	0,400
Țelină rădăcină	kg	0,150
Ulei	kg	0,300
Ouă	kg	0,050
Făină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,150
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Unt	kg	0,050
Zahăr	kg	0,015
Vin alb	l	0,100
Cimbru	kg	0,002
Usturoi	kg	0,050

Mărar verde	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: ardei umpluți 100 g, sos tomat 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- ARDEI UMPLUTI CU STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținându-se supa de oase de peşte.
- Ardeii se curăță, se spală, se crestează la vârf şi se scurg.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe cu 500 g supă de oase de peşte, apoi se trece prin jet de apă rece şi se scurge.
- Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală şi se taie fâșii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mari.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de peşte.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii subțiri.
- Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei şi 100 g supă de oase de peşte.
- Bucățile de peşte se amestecă cu jumătate din cantitatea de ceapă şi se toacă cu maşina.
- Compoziția obținută se amestecă cu orez, 50 g pastă de tomate, jumătate din cantitatea de piper şi mărar verde, ouă şi sare până se obține o pastă omogenă.
- Cu această compoziție se umplu ardeii, se aşază cu gura în jos într-un vas cu 100 g ulei şi se introduc în cuptor circa 5 minute.
- Sosul tomat se prepară astfel: morcovii, țelina, restul de ceapă se înăbuşă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de peşte şi se fierb. Se adaugă făina dizolvată în 150 g supă de oase de peşte, pastă de tomate, roşii, vin, zahăr, usturoi, cimbru, unt, sare şi se fierb împreună. Când legumele s-au fiert, se răcesc şi se strecoară.
- Sosul obținut se toarnă peste ardei şi se introduce tava în cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie, cu mărar verde deasupra (câte 2 ardei la o porție) şi sos tomat.
- Se serveşte cald.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

CIORBĂ DE STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	1,500
Ceapă	kg	0,400
Morcovi	kg	0,250
Pătrunjel rădăcină	kg	0,250
Cartofi	kg	0,500

Pastă de tomate	kg	0,050
Leuştean verde	kg	0,050
Lămâie	kg	0,050
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,750 0,375
Ulei	kg	0,100
Ţelină frunze	kg	0,050
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 65 g, ciorbă 335 g

PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE STAVRID

Operaţii pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porţionează şi se sărează.
- Morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie triunghiuri subţiri.
- Ceapa se curăţă, se spală şi se taie în felii.
- Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou şi se taie cuburi.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Leuşteanul şi frunzele de ţelină se curăţă, se spală şi se taie mărunt.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Roşiile proaspete se spală, se curăţă şi se taie în sferturi. Când se folosesc roşii conservă se taie în sferturi.

Tehnica preparării

- Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se fierb în 4,5 1 apă rece cu sare.
- Se adaugă cartofi şi se continuă fierberea.
- Când legumele sunt aproape fierte se introduce peştele şi se fierb circa 15 minute.
- Se adaugă roşii, pasta de tomate şi ulei.
- Spre sfârşitul fierberii se adaugă sarea de lămâie, jumătate clin cantitatea de leuştean verde şi frunze de ţelină.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în bol, cană sau ceaşcă, cu leuştean verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în Ciorbe-borşuri din stavrid |

CIORBĂ CU PERIŞOARE DIN STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Stavrid cu cap	kg	1,300
Ceapă	kg	0,500
Morcovi	kg	0,250
Ţelină rădăcină	kg	0,100
Pătrunjel rădăcină	kg	0,250
Pastă de tomate	kg	0,050

Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,750 0,375
Ulei	kg	0,100
Ouă	kg	0,100
Griş	kg	0,050
Orez	kg	0,050
Lămâie	kg	0,050
Pătrunjel verde	kg	0,050
Leuştean verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porţie de produs finit: perişoare 50 g (3 buc), ciorbă 350 g

PROCES TEHNOLOGIC – CIORBĂ CU PERIŞOARE DIN STAVRID

Operaţii pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează şi se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie bucăţi mici.
- Ceapa se curăţă, se spală ; 150 g se taie felii iar restul se taie mărunt.
- Morcovii, ţelina şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie cuburi mici.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.
- Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Orezul se alege de impurităţi şi se spală.
- Grişul se cerne.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.
- Roşiile proaspete se spală, se curăţă şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ţelina se fierb în circa 4,5 1 apă rece cu sare.
- Pasta de tomate diluată se înăbuşă în 50 g ulei.
- Se pregătesc perişoare astfel: ceapa (150 g) se înăbuşă în 50 g ulei, se scurge şi se lasă să se răcească, se amestecă cu bucăţile de peşte şi se toacă cu maşina cu sită fină. Se adaugă ouăle bătute, griş, piper, sare, pătrunjel verde şi se amestecă bine compoziţia până se omogenizează. Din această compoziţie se modelează perişoare (câte 3 la o porţie).
- Când legumele sunt aproape fierte se adaugă perişoare, orez, roşii, pastă de tomate, jumătate din cantitatea de leuştean verde şi se fierb împreună circa 15 minute.
- Spre sfârşitul fierberii se adaugă suc de lămâie şi se mai fierbe câteva clocote.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în bol, cană sau ceaşcă, cu leuştean verde deasupra.
- Se serveşte fierbinte.

Postat în Ciorbe-borşuri din stavrid _ |

TORT APERITIV DE STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii
Pastă de peşte * pentru gustări	kg	0,700

Spanac	kg	3,000
Lapte	l	0,150
Unt	kg	0,075
Sare	kg	0,030
Măsline umplute cu gogoşari	kg	0,050
Nucşoară	kg	0,001
Făină	kg	0,075
Piper măcinat	kg	0,001
Pentru foi clătite		
Ulei	kg	0,200
Ouă	kg	0,400
Făină	kg	0,400
Lapte	l	0,400
Supă de peşte fără valoare	kg	0,600
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 120 g

PROCES TEHNOLOGIC- TORT APERITIV DE STAVRID

Operaţii pregătitoare

- Pasta de peşte se prepară folosind reţeta respectivă.
- Spanacul se curăţă, se spală, se opăreşte în apă şi sare, se răceşte, se toacă cu maşina cu sită mică.
- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe.
- Nucşoara se rade fin.

Tehnica preparării

- Făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă în unt topit, se adaugă restul de lapte, spanacul şi se fierb împreună circa 20 minute.
- Compoziţia obţinută se răceşte, se adaugă sare, piper, nucşoară şi se amestecă până se omogenizează.
- Din făină, ouă, lapte, supă de peşte, sare se prepară compoziţia de clătite, care se prăjesc într-o tigaie unsă cu ulei şi încinsă bine obţinându-se foi de clătite.
- Pe fiecare foaie de clătită se aşază un strat de pastă de peşte, deasupra un strat din compoziţia de spanac.
- Se repetă operaţiunea în aşa fel încât ultimul strat să fie din compoziţia cu spanac.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou, ornat cu măsline.

Postat în Gustări reci din stavrid _ |

ZACUSCĂ CU STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porţii

Stavrid cu cap	kg	2,000
Ceapă	kg	0,700
Morcovi	kg	0,500
Castraveți murați	kg	0,750
Pastă de tomate	kg	0,100
Măsline	kg	0,150
Foi de dafin	kg	0,0005
Cimbru	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,025
Ulei	kg	0,150
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,040

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, legume şi sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – ZACUSCĂ CU STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează şi se condimentează cu piper (0,001 kg) şi sare.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie bucăți mari.
- Morcovii şi castraveții se curăță, se spală şi se taie batoane dreptunghiulare.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Măslinele se spală şi se opăresc.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa, morcovii şi castraveții se înăbuşă în ulei (0.050 kg) şi 200 ml apă, circa 30 minute.
- Se adaugă măsline, foi de dafin, cimbru, cantitatea rămasă de piper, sare şi 1,5 1 apă fiartă, continuându-se fierberea înăbuşit.
- Când legumele sunt aproape fierte se adaugă pasta de tomate şi se fierb împreună circa 5 minute.
- Separat, peştele porționat (câte 3 buc. la o porție) se înăbuşă în 0,100 kg ulei, apoi se aşază în tavă peste compoziția de legume.
- Se toarnă vin şi se presară pătrunjel verde deasupra.
- Se introduce tava la cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

VINETE UMPLUTE CU STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	1,500
Vinete	kg	1,500

Morcovi	kg	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,150
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Ceapă	kg	0,300
Roşii proaspete	kg	0,500
Usturoi	kg	0,050
Ulei	kg	0,400
Unt	kg	0,125
Făină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Lămâie	kg	0,050
Foi de dafin	kg	0,0005
Zahăr	kg	0,015
Cimbru	kg	0,002
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: vinete umplute 120 g, sos tomat 100 g

PROCES TEHNOLOGIC – VINETE UMPLUTE CU STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținându-se supa de oase de peşte.
- Vinetele se curăță, se spală, se taie în două pe verticală, se aşază într-o tavă cu 100 g; ulei şi 150 g supă şi se introduc în cuptor pentru 10—15 minute, apoi se decupează mijlocul, în aşa fel încît să rămână un strat de 7—8 mm grosime.
- Miezul de vinete se răceşte şi setaie mărunt.
- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se taie- bucăți mai mari.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii subțiri.
- Făina se cerne şi se dizolvă cu 150 g supă, de oase de peşte.
- Pasta de tomate se diluează, cu 150 g supă de oase de peşte.
- Lămâia se spală şi se extrage sucul.

Tehnica preparării

- Morcovii (0,100 kg), țelina rădăcină (0,100 kg), pătrunjelul rădăcină (0,050 kg) şi ceapa (0,100 kg) se înăbuşă în 25 g unt şi 250 g supă de oase de peşte.
- Se adaugă bucățile de peşte, sare, foi de dafin, supă de oase de peşte, circa 250 g şi se continuă fierberea înăbuşită circa 15 minute.
- Se adaugă sucul de lămâie şi miezul de vinete tăiat.
- Compoziția obținută se scurge, se răceşte, se scot foile de dafin şi se toacă cu maşina cu sita fină.
- Pasta obținută se alifiază adăugându-se 50 g unt şi piper.
- Cu această compoziție se umplu vinetele, se aşază într-o tavă cu 100 g ulei.

- Deasupra fiecărei vinete se aşază câte o felie de roşie şi se introduce tava la cuptor circa 15—20 minute.
- Sosul tomat se prepară astfel: cantitatea de morcovi rămasă, ţelina şi ceapa se înăbuşă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de peşte şi se fierb înăbuşit circa 30 minute. Se adaugă făina dizolvată în 100 g supă de oase de peşte, pasta de tomate, roşii, vin, zahăr, usturoi, cimbru, unt şi se fierb împreună. Când legumele s-au fiert, se răceşte şi se strecoară.
- Sosul obţinut se toarnă peste vinete şi se introduc în cuptor pentru gratinare circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în farfurie (câte 2 bucăţi la o porţie) cu sos tomat deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

STAVRID PE VARZĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Varză murată	kg	4,000
Ulei	kg	0,250
Roşii proaspete sau Conservă	kg	0,500 0,250
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper boabe	kg	0,002
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g, varză 130 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID PE VARZĂ

Operaţii pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porţionează şi se sărează.
- Varza se curăţă de frunzele depreciate şi cotoare, se spală, se taie în felii subţiri.
- Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se taie felii.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

- Varza se înăbuşă în ulei, se adaugă pasta de tomate, piper, sare, circa 1,5 litri apă şi se continuă fierberea.
- Spre sfârşitul fierberii se aşază deasupra un strat uniform de roşii proaspete sau conservă şi bucăţile de peşte.
- Pe fiecare bucată de peşte se aşază câte o felie de roşie.
- Se introduce vasul la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau pe farfurie.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

STAVRID CU SOS DE USTUROI (SPANIOL)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	2,000
Usturoi	kg	0,050
Oțet 9 grade	l	0,050
Ulei	kg	0,200
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID CU SOS DE USTUROI (SPANIOL)

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează şi se sărează.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt şi se pisează.
- Oțetul se diluează cu 500 ml apă şi se fierbe.

Tehnica preparării

- Peştele se prăjeşte în 150 g ulei încins, se condimentează cu piper şi sare, se introduce la cuptor, se adaugă oțetul fierbinte, menținându-se în cuptor încă 5 minute.
- Se răceşte şi se aşază pe platou.
- Usturoiul pisat se omogenizează cu 50 g ulei, obținându-se un sos care se toamă peste bucățile de peşte.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie.
- Se serveşte rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid _ |

STAVRID CU SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	2,000
Ulei	kg	0,300
Lămâie	kg	0,300
Apă minerală (carbogazoasă)	kg	0,120
Pătrunjel verde	kg	0,025
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID CU SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează şi se sărează.
- Lămâile se spală. Una se taie felii iar celorlalte două li se extrage sucul.

- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Bucățile de peşte se ung cu ulei (100 g) şi se frig pe grătar sau se introduc în cuptorul înfierbîntat circa 10 minute.
- Se răcesc şi se aşază pe platou.
- Sosul â la grec se pregăteşte astfel: într-un vas de inox cu fundul rotund, se introduc 300 g ulei, piper, apă minerală, pătrunjel verde, zeamă de lămâie şi se amestecă până se omogenizează.
- Sosul format se toarnă peste bucățile de peşte şi se presară deasupra pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie cu decor din felie de lămâie deasupra.
- Se serveşte rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid _ |

STAVRID ÎN SARAMURĂ



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Boia de ardei	kg	0,002
Ardei iute	kg	0,010
Ulei	kg	0,025
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, saramură 50 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID ÎN SARAMURĂ

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, şi se sărează.
- Ardeiul iute se curăță, se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

- Bucățile de peşte se ung cu ulei şi se aşază pe grătarul încins.
- După ce s-au fript se aşază pe platou.
- Saramura se prepară astfel : se amestecă 500 ml apă fiartă cu boia de ardei, ardei iute şi sare.
- Sosul format se toarnă peste peştele din platou.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie.
- Se serveşte rece.
- Se poate servi cu mămăliguță caldă.

Postat în Mâncăruri din stavrid _ |

STAVRID RASOL CU LEGUME



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Morcovi	kg	0,500
Ceapă	kg	0,300

Cartofi	kg	0,150
Fasole verde (conservă)	kg	0,300
Mazăre (conservă)	kg	0,300
Unt	kg	0,200
Vin alb	l	0,100
Foi de dafin	kg	0,001
Pătrunjel verde	kg	0,025
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: peşte 100 g,, legume 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID RASOL CU LEGUME

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, şi se săreează.
- Morcovii şi ceapa se curăță, se spală, se taie rondele.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie rondele.
- Fasolea şi mazărea conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Morcovii, ceapa şi cartofii se fierb în apă rece cu sare.
- Cu circa 15 minute înainte de sfârșitul fierberii se introduc bucățile de peşte, piper boabe, foi de dafin, sare şi se continuă fierberea.
- Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.
- Peştele şi legumele fierte se scurg şi se aşază pe platou.
- În supa de peşte rămasă se adaugă 100 g unt şi se încălzesc conservele de mazăre şi fasole.
- Se scurg de lichid şi se aşază pe acelaşi platou cu peştele şi restul de legume.
- Deasupra legumelor se aşază bucățile de unt şi se presară pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

STAVRID CU PILAF



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Orez	kg	0,500
Ceapă	kg	0,500
Morcovi	kg	0,400
Unt	kg	0,200
Ardei gras	kg	0,200

Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Pătrunjel verde	kg	0,025
Vin alb	l	0,100
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, pilaf 220 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID CU PILAF

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, se sărează.
- Orezul se alege de impurități şi se spală.
- Ceapa, ardeii graşi şi morcovii se curăță, se spală şi se taie în pătrate mai mari.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa, morcovii, ardeiul gras se fierb în 2 1 apă rece cu sare.
- Când legumele sunt aproape fierte se introduc bucățile de peşte şi se fierb împreună 10 minute.
- Peştele fiert se aşază pe platou.
- Separat, orezul se înăbuşă în unt, se adaugă supa cu zarzavatul în care a fiert peştele, roşii (0,400 kg), piper, sare şi se introduc la cuptor circa 15 minute.
- Când orezul este fiert, se aşază deasupra bucățile de peşte, se toarnă vin şi se presară pătrunjel verde.
- Se gratinează la cuptor circa 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie cu decor de roşii.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

STAVRID PESCĂRESC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	2,000
Ardei gras	kg	0,250
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	0,500 0,250
Usturoi	kg	0,050
Ulei	kg	0,200
Pastă de tomate	kg	0,050
Cimbru	kg	0,001
Lămâie	kg	0,050
Vin alb	l	0,100

Pătrunjel verde	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g, sos 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID PESCĂRESC

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală şi se porționează.
- Ardeiul gras se curăță, se spală şi se taie felii.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală şi se taie bucăți mai mari.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.
- Lămâia se spală şi se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Bucățile de peşte se condimentează cu sare, piper, usturoi, cimbru ; se adaugă ardei gras şi ulei şi se introduc la cuptor circa 10—15 minute.
- Se adaugă pasta de tomate. Pe fiecare bucată de peşte se aşază câte o felie de roşie şi se menține în cuptor încă 10 minute.
- Se scoate tava din cuptor şi se aşază bucățile de peşte pe platou.
- Sosul obținut se strecoară şi se toarnă deasupra bucăților de peşte.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se serveşte pe platou sau porționat pe farfurie, cu felie de lămâie deasupra şi pătrunjel verde.
- Se serveşte cald sau rece.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

STAVRID PANE



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	1,800
Făină	kg	0,150
Permet	kg	0,200
Ulei	kg	0,250
Ouă (2 buc)	kg	0,100
Lămâie	kg	0,250
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: peşte 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID PANE

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se despică pe lângă os în două jumătăți în lungime.
- Se condimentează cu piper şi sare.
- Făina şi pesmetul se cern.

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Lămâia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

- Ouăle se bat, se adaugă făina (100 g) şi se diluează compoziția cu supă de peşte şi se sărează.
- Peştele se trece prin făină, compoziția formată, pesmet şi se prăjeşte în ulei încins.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou, cu lămâie deasupra.
- Se serveşte cald.

Postat în Mâncăruri din stavrid _ |

SARMALE DIN STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Varză murată	kg	5,000
Orez	kg	0,100
Ouă	kg	0,050
Slănină	kg	0,100
Roşii proaspete sau Conservă	kg kg	1,000 0,500
Pastă de tomate	kg	0,100
Ulei	kg	0,300
Ceapă	kg	0,500
Cimbru	kg	0,001
Piper măcinat	kg	0,003
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale 160 g, varză 200 g

PROCES TEHNOLOGIC- SARMALE DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți mici şi se sărează.
- Oasele rezultate din filetare, se fierb în apă rece obținându-se supa de oase de peşte.
- Varza se spală, se curăță de foile depreciate, de cotoare, se aleg foi pentru sarmale; restul se taie subțire.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe în 500 g supă de oase de peşte, se scurge şi se răceşte prin jet de apă rece.
- Slănina se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mari.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă de oase de peşte.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă cu 100 g ulei şi 150 g supă din oase de peşte, se amestecă cu bucăţile de peşte şi se toacă prin maşina cu sită fină.
- Se adaugă slănină, orez, jumătate din cantitatea de pastă de tomate, ouă, piper, sare; se amestecă până se obţine o pastă omogenă.
- Din această compoziţie se formează sarmalele (câte 3 buc. la o porţie).
- Varza tăiată se fierbe cu 500 g supă din oase de peşte, circa 30 minute.
- Într-un vas se aşază în strat alternativ varză şi sarmale, se adaugă supa de oase de peşte, ulei, restul de pastă de tomate, piper, cimbru şi se fierb la foc moderat circa 60 de minute.
- Se adaugă bucăţile de roşii, se completează cu supa din oase de peşte necesară fierberii şi se continuă fierberea pe plită circa 60 minute;
- Se continuă fierberea înăbuşită la cuptor, încă 30 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat pe farfurie.
- Se serveşte cald cu mămăliguţă.

Postat în Mâncăruri din stavrid _ |

ROŞII UMPLUTE CU STAVRID



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porţii**
Stavrid cu cap	kg	1,000
Roşii proaspete	kg	2,000
Orez	kg	0,100
Morcovi	kg	0,150
Ceapă	kg	0,400
Ţelină rădăcină	kg	0,150
Ulei	kg	0,300
Ouă	kg	0,050
Făină	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,150
Unt	kg	0,050
Zahăr	kg	0,015
Vin alb	l	0,100
Cimbru	kg	0,002
Usturoi	kg	0,050
Mărar verde	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit:roşii umplute 100 g, sos tomat 100 g

PROCES TEHNOLOGIC- ROŞII UMPLUTE CU STAVRID

Operaţii pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținându-se supa de oase.
- Roşiile proaspete se curăță, se spală, la 1,5 kg se taie capacul şi li se scoate miezul cu ajutorul unei lingurițe, iar restul se taie bucăți mari.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe cu 500 g supă de oase de peşte, apoi se trece sub jet de apă rece şi se scurge.
- Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală şi se taie fâşii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de peşte.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se taie felii subțiri.
- Mărarul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei şi 100 g supă de oase de peşte.
- Bucățile de peşte se amestecă cu jumătate din cantitatea de ceapă şi se toacă cu maşina.
- Compoziția obținută se amestecă bine cu orez, 50 g pastă de tomate, ouă, jumătate din cantitatea de piper şi mărar verde şi sare, până se obține o pastă omogenă.
- Cu această compoziție se umplu roşiile, se aşază într-un vas cu 100 g ulei şi se introduc în cuptor.
- Sosul tomat se prepară astfel: morcovii, țelina şi restul de ceapă se înăbuşă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de peşte supă rece de oase de peşte, pasta de tomate, roşii, miezul de la roşii, vin, zahăr, usturoi, cimbru şi unt, sare şi se fierb împreună. Când legumele sunt fierte se răcesc, se strecoară.
- Sosul obținut se toarnă peste roşiile umplute şi se introduce tava în cuptor pentru gratinare circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie, cu mărar verde deasupra (câte două roşii la o porție) si sos tomat.
- Se serveste cald.

Postat în Mâncăruri din stavrid |

CORDON BLEU DIN PIEPT DE PUI



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Piept de pui	kg	1,000
Șuncă presată sau prosciutto	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Pesmet	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 85 g.

PROCES TEHNOLOGIC - (CORDON – BLEU)* DIN PIEPT DE PUI

Operații pregătitoare

- Pieptul se curăță, se spală, se usucă apoi prin tamponare.
- Bucatile de piept porționează in 10 bucăți.
- Bucățile porționate se feliază din lateral (în paralel cu masa) aproape pâna la capăt, astfel încât bucata să se desfacă și să rezulte o bucată mai lată și mai subțire (butterflying*)
- Bucățile de piept rezultate se bat și se sărează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina şi pesmetul se cern.
- Șunca și cașcavalul se taie în câte 10 felii subțiri.

Tehnica preparării

- Peste o parte din bucata de carne se așază o felie de șuncă sau prosciutto și o felie de cașcaval.
- Se acoperă cu cealaltă parte.
- Se rulează si se prind capetele cu scobitori, sau se inchid ca la sarmale.
- Se trec prin făină, ouă şi pesmet.
- Se prăjesc in untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din legume cu carne de pasăre |

CORDON BLEU – DIN CARNE DE VIȚEL



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 10 porții**
Carne de vițel calitate superioară	kg	0,850
Șuncă presată	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Pesmet	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 80 g.

PROCES TEHNOLOGIC – (CORDON – BLEU)* - ŞNIȚEL CU CAȘCAVAL DIN CARNE DE VIȚEL

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina şi pesmetul se cern.
- Șunca și cașcavalul se taie in 10 câte felii subțiri.

Tehnica preparării

- Peste bucata de carne se așază o felie de șuncă și o felie de cașcaval.
- Se rulează și se prind capetele cu scobitori
- Se trec prin făină, ouă şi pesmet.
- Se prăjesc in untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din legume cu carne de vită sau viţel _ |
CORDON BLEU -ŞNIŢEL CU CAŞCAVAL DIN CARNE DE PORC



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850
Șuncă presată	kg	0,200
Cașcaval	kg	0,200
Ouă	kg	0,150
Făină	kg	0,100
Pesmet	kg	0,100
Untură sau ulei	kg	0,100
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o portie de produs finit: 85 g.

PROCES TEHNOLOGIC - (CORDON – BLEU)* -ŞNIŢEL CU CAŞCAVAL DIN CARNE DE PORC

Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate şi se sărează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Făina şi pesmetul se cern.
- Șunca și cașcavalul se taie in câte 10 felii subțiri.

Tehnica preparării

- Peste bucata de carne se așază o felie de șuncă și o felie de cașcaval.
- Se rulează si se prind capetele cu scobitori.
- Se trec prin făină, ouă şi pesmet.
- Se prăjesc in untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serveşte cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

Postat în din legume cu carne de porc _ |
PASTA DIN STAVRID PENTRU UMPLUT LEGUME (SEMIPREPARAT)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 10 porții
Stavrid cu cap	kg	2,500
Morcovi	kg	0,150

Țelină rădăcină	kg	0,150
Ulei	kg	0,100
Ceapă	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100
Ouă (2 buc)	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC- PASTĂ DIN STAVRID PENTRU UMPLUT LEGUME (SEMIPREPARAT)

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie bucăți mici.
- Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală şi se taie rondele.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează în 100 g supă din oase de peşte.

Tehnica preparării

- Ceapa, morcovii, țelina se înăbuşă în ulei şi 100 g esență de oase de peşte.
- Când legumele sunt pe jumătate înăbuşite se adaugă bucățile de peşte şi se continuă înăbuşirea circa 25 minute.
- Se scurge de lichid, se lasă să se răcească, se toacă cu maşina cu sită fină, de două ori.
- Se adaugă pasta de tomate, ouă, piper, sare şi se amestecă până se obține o pastă omogenă.

Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se foloseşte pentru umplut vinete, cartofi, musaca.

Postat în Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid |

PASTĂ DIN STAVRID PENTRU SARMALE (SEMIPREPARAT)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1 kg**
Stavrid cu cap	kg	1,000
Slănină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,300
Orez	kg	0,100
Ouă	kg	0,100
Ulei	kg	0,100
Pastă de tomate	kg	0,050
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – PASTĂ DIN STAVRID PENTRU SARMALE

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală şi se filetează, se taie în bucăți mici, se sărează.
- Oasele rezultate din procesul de filetare, se fierb în apă rece cu sare, obținându-se supa din oase de peşte.
- Slănina se taie în bucăți mici.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Orezul se alege de impurități, se spală şi se fierbe cu 50 g supă din oase de peşte, se scurge, se trece prin jet de apă rece.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează în 100 g supă din oase de peşte.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în ulei şi 150 g supă clin oase de peşte.
- Se amestecă cu bucățile de peşte şi se toacă cu maşina cu sită fină.
- Se adaugă slănină ,orez, pastă de tomate, ouă, piper, sare; se amestecă bine până se obține o pastă omogenă.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă în caserole sau pe farfurie.
- Pasta se foloseşte ca umplutură pentru diverse preparate : sarmale, ardei umpluți, roşii umplute.

Notă Termenul de păstrare al acestui semipreparat, maximum 12 ore de la preparare în spațiu frigorific cu temperatura de max. 4°C

Postat în Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid |

PASTĂ DIN STAVRID PENTRU PÂRJOALE (SEMIPREPARAT)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1 kg**
Stavrid cu cap	kg	1,400
Ceapă	kg	0,200
Ouă	kg	0,050
Pâine albă	kg	0,100
Usturoi	kg	0,035
Vin alb	l	0,070
Mărar verde	kg	0,020
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC- PASTA DIN STAVRID PENTRU PÂRJOALE (SEMIPREPARAT)

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală şi se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Pâinea se înmoaie în 100 ml vin şi supă de peşte şi se stoarce bine.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează.
- Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă cu 100 g ulei şi 100 g supă de peşte.
- Se răceşte şi se amestecă cu bucăţile de peşte şi pâinea bine stoarsă şi se toacă cu maşina cu sită fină.
- Se adaugă ouă, piper, usturoi, mărar verde şi sare, amestecându-se bine până ce se omogenizează compoziţia.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

Postat în Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid _ |

PASTĂ DIN STAVRID PENTRU GUSTĂRI (SEMIPREPARAT)



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg
Stavrid cu cap	kg	2,000
Morcovi	kg	0,100
Ţelină rădăcină	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină sau păstârnac	kg	0,050
Ceapă	kg	0,100
Unt	kg	0,200
Foi de dafin	kg	0,0005
Lămâie	kg	0,100
Piper măcinat	kg	0,001
Sare	kg	0,025

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC- PASTĂ DIN STAVRID PENTRU GUSTĂRI (SEMIPREPARAT)

Operaţii pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie în bucăţi mici.
- Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb cu 1,5 1 apă rece cu sare, obţinându-se supa din oase de peşte.
- Morcovii, ceapa, ţelina, păstârnacul sau pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie rondele.
- Lămâia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

- Morcovii, ţelina, păstârnacul sau pătrunjelul rădăcină şi ceapa se înăbuşă în 50 g unt şi 300 g supă din oase de peşte.
- Se adaugă bucăţile de peşte, foi de dafin, sare şi se continuă înăbuşirea circa 25 minute.
- Se scurge de lichid şi se lasă la răcit. Se toacă de două ori cu maşina cu sită fină.
- Compoziţia obţinută se alifiază cu 150 g unt, se adaugă piper, suc de lămâie şi se amestecă până se omogenizează bine.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole ca semipreparat pentru a se desface prin unităţile şi secţiile Gospodina.
- Se poate servi ca atare sau se foloseşte la prepararea diferitelor gustări ca: tartine, sandvişuri, ouă umplute, roşii umplute, ardei gras umplut, castraveţi verzi sau muraţi umpluţi.
- Gustările se prezintă pe suport din felii de lămâie şi se ornează cu decor din măsline negre sau verzi, ardei gras, roşii, boabe de piper.
- Se serveşte rece.

Postat în Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid  |
PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CÂRNAŢI (SEMIPREPARAT)

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg
Stavrid cu cap	kg	2,000
Slănină	kg	0,200
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Usturoi	kg	0,002
Cimbru	kg	0,040
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC- PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CÂRNAŢI

Operaţii pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăţi mici.
- Slănina se taie bucăţi.
- Usturoiul se curăţă, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Slănina se toacă cu maşina.
- Bucăţile de peşte şi usturoiul se toacă cu maşina separat de două ori.
- Se amestecă cele două compoziţii, adăugându-se piper, cimbru, usturoi, boia de ardei şi sare până se obţine o pastă omogenă.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole pentru vânzare prin unităţi şi secţii pentru semipreparate de tip Gospodina.
- Se foloseşte la pregătirea cârnaţilor.

NOTA : Preparatul are termen de valabilitate de maximum 12 ore, păstrat la rece.

Postat în Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid  |
PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CHIFTELE (SEMIPREPARAT)

Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 0,750 g
Stavrid cu cap	kg	0,700
Slănină	kg	0,100
Ceapă	kg	0,200
Păine albă	kg	0,150
Ouă	kg	0,075
Ulei	kg	0,025
Pătrunjel verde	kg	0,025

Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 750 g

PROCES TEHNOLOGIC – PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CHIFTELE

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, sa decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie în bucăți mici.
- Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb într-un litru de apă rece cu sare, se strecoară şi se răceşte obținându-se o supă în care se înmoaie pâinea.
- Slănina se taie bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală şi se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

- Ceapa se înăbuşă în ulei şi 100 g supă din oase de peşte şi se răceşte.
- Bucățile de slănină, peşte, ceapa înăbuşită şi răcită şi pâinea înmuiată şi stoarsă se toacă cu maşina de două ori.
- Compoziția obținută se amestecă cu ouă, sare, piper, pătrunjel verde până se omogenizează bine.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole pentru vânzare prin unități şi secții gospodina.
- Se foloseşte la pregătirea chiftelelor.

NOTA : Preparatul are termen de valabilitate de maximum 12 ore, păstrat la rece.

Postat în Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid |

CÂRNAŢI DIN STAVRID (SEMIPREPARAT)



Materii prime	**UM**	**Cantitate brută pt. 1 kg**
Stavrid cu cap	kg	2,000
Slănină	kg	0,200
Membrane de porc sau ovine	m	2
Boia de ardei dulce	kg	0,005
Usturoi	kg	0,040
Cimbru	kg	0,005
Piper măcinat	kg	0,002
Sare	kg	0,030

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC – CÂRNAŢI DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează. se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie în bucăți mici.
- Slănina se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se spală şi se taie mărunt.
- Membranele de porc sau ovine se țin în apă rece circa 1 oră, apoi se spală de mai multe ori cu apă rece.

Tehnica preparării

- Slănina se toacă cu maşina.
- Separat se toacă cu maşina bucățile de peşte de două ori împreună cu usturoiul.
- Se amestecă cele două compoziții obținute, se adaugă piper, cimbru, boia de ardei şi sare, amestecându-se bine până se obține o pastă omogenă.
- Cu această pastă se umplu membranele de porc sau ovine.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, crud pentru vânzare la unitățile sau secțiile semipreparate sau porționat, fript la grătar.

Postat în Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid _ |

ESENȚĂ DIN OASE DE STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg
Oase de stavrid fără valoare (şira spinării, pielița cu aripioare, etc)	kg	1,000
Sare	kg	0,020

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC- ESENȚĂ DIN OASE DE STAVRID

Operații pregătitoare

- Oasele rezultate din operațiunea de filetare se spală.

Tehnica preparării

- Oasele se fierb în apă cu sare circa 30 minute şi se strecoară printr-o sită deasă.

Prezentarea şi servirea

- Supa obținută se foloseşte pentru diferite sosuri şi pastă de peşte pentru umpluturi.

Postat în Semipreparate din stavrid _ |

ASPIC DIN STAVRID



Materii prime	UM	Cantitate brută pt. 1 kg
Oase de peşte	kg	0,400
Ceapă	kg	0,050
Pătrunjel rădăcină	kg	0,050
Țelină rădăcină	kg	0,025
Ouă (albuşuri)	kg	0,100
Gelatină	kg	0,040
Vin alb	kg	0,050
Coniac	l	0,005
Tarhon	l	0,030
Piper boabe	kg	0,001
Sare	kg	0,015

Gramaj pentru o porţie de produs finit: 1 kg

PROCES TEHNOLOGIC- ASPIC DIN STAVRID

Operații pregătitoare

- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Pătrunjelul rădăcină şi țelina se curăță, se spală şi se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg şi se bat albuşurile spumă.
- Gelatina se dizolvă în 100 ml apă rece.
- Tarhonul se spală.

Tehnica preparării

- Oasele se fierb în 1,5 1 apă rece cu sare la foc potrivit; se îndepărtează spuma.
- Se adaugă jumătate din cantitatea de ceapă, pătrunjel rădăcină şi țelină şi se continuă fierberea 60 minute.
- Se strecoară, se lasă să se răcească la foc moderat.
- Separat într-un vas de inox se amestecă restul de morcovi, ceapă, țelină, piper boabe, tarhon, gelatină, albuşurile bătute spumă.
- Se amestecă compoziția, se toarnă câte puțină zeamă de oase de peşte strecurată și răcită amestecându-se incontinuu pentru a nu se prinde de fundul vasului.
- Cu 10 minute inainte de sfârșitul fierberii se adaugă vin şi coniac.
- Se menține compoziția in vasul respectiv timp de 10 minute pentru decantare.
- Se strecoară lichidul decantat printr-o pânză care în prealabil a fost înmuiată în apă rece.
- Se răcește și se pune la frigider.

Prezentarea şi servirea

- Preparatul se foloseşte la înnaparea diferitelor gustări şi preparate reci.

Postat în Semipreparate din stavrid |